

Wij willen Smaaklessen[©]



Marktonderzoek naar de waardering en wenselijkheid van een Smaaklespakket in het basisonderwijs

Ir. C.T. Vrijhof

Ir. P.M. Naber-van den Heuvel

VWO-campus, Wageningen Universiteit

Dit rapport is opgesteld in het kader van de uitwerking van het concept “Smaaklessen[©]” binnen het thema “Voeding voor een gezonde samenleving”.

Projectleider:

Dr. Henk J. Huizing, InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster

InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster

Postbus 20401

2500 EK Den Haag

tel.: 070 378 56 53

internet: <http://www.agro.nl/innovatienetwerk/>

ISBN: 90 – 5059 – 254 – 6

Overname van tekstdelen is toegestaan, mits met bronvermelding.

Rapportnr. 05.2.091 (serie achtergronddocumenten), Den Haag, maart 2005.

Voorwoord

In diverse sessies die binnen het kader van onze activiteit 'Communiceren over eten'¹ werden georganiseerd, kwam steeds weer naar voren dat het interesseren van jongeren in eten een belangrijk aangrijpingspunt kan zijn voor het creëren van een omslag naar een bewust en verantwoord voedingsgedrag op latere leeftijd. Deze notie was dan ook de belangrijkste reden om actie te ondernemen om Smaaklessen[®] op scholen te gaan geven.

In januari 2004 werd in Rotterdam de eerste steen gelegd voor het ambitieuze plan om Smaaklessen[®] Nederland-breed te doen uitrollen, met het aanbieden van het eerste Smaaklespakket aan mevrouw Nebahat Albayrak, lid van de Tweede Kamer der Staten-Generaal en de daaropvolgende introductie van het Smaaklespakket bij de Rotterdamse basisscholen.

Sinds die tijd is geprobeerd wegen te vinden om het Smaaklespakket breder geïmplementeerd te krijgen. Maar ook is geprobeerd een beeld te krijgen van de waardering van het nu beschikbare lespakket buiten de tot nu toe betrokken netwerken. In dit rapport treft u de uitkomsten aan van een breder onderzoek naar de belangstelling voor en de waardering van de Smaaklessen[®]. Het blijkt wederom dat het belangrijk is jongeren op hun eigen wijze, in hun eigen taal en via eigen communicatiekanalen aan te spreken. Hierbij horen ook aansprekende vormen van onderwijsconcepten.

Dat de gekozen benadering aanslaat, is een plezierige constatering: de ontwikkelde Smaakleskist werd in het onderzoek bij zowel docenten als leerlingen erg positief ontvangen. Uit het onderzoek is wel gebleken dat (met name) de opzet en inhoud van het lesmateriaal voor de onderbouw nog op een aantal punten aangepast en verbeterd zullen moeten worden.

Al met al denk ik dat de introductie van Smaaklessen[®] een goede stap is naar een kansrijke interventie om eten via het onderwijs weer onder de aandacht te brengen van de jeugd. Of dat er ook toe zal leiden dat er op latere leeftijd bewuster met voeding wordt omgegaan, zal vermoedelijk onder meer afhangen van de mate aan aandacht die blijvend in het onderwijs aan zoiets essentieels als onze voeding wordt besteed. Mogelijk kan dit rapport daar een aanzet toe leveren. Een eerste stap daartoe wordt momenteel gezet. VWO-campus van Wageningen Universiteit werkt samen met alle Hogere Agrarische Scholen in Nederland op dit moment aan een door het Ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit gefinancierd programma op de Smaaklessen[®] via het Groene Onderwijs Nederland-breed uit te rollen.

*Dr. G. Vos,
Directeur InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster*

¹ (rapport onder nummer 03.2.027, Den Haag, september 2003)

Inhoudsopgave

Voorwoord	i
Samenvatting	1
1 Inleiding	5
1.1 Doel van de Smaaklessen®	5
1.2 De initiatiefnemers	5
1.3 Het lespakket	7
1.4 Activiteiten binnen het Smaaklesproject	7
1.5 Doel van het huidige onderzoek	8
2 Materialen en methoden	11
2.1 De onderzoeksopzet	11
2.2 De vragenlijsten	12
2.2.1 De algemene vragenlijst	12
2.2.2 De vragenlijsten specifiek voor de diverse onderzoeksgroepen	13
2.3 Methoden	13
2.3.1 Het werven van deelnemers	13
2.3.2 Smaaklessen® gegeven door docenten	14
2.3.3 Smaaklessen® gegeven door gastdocenten	14
2.3.4 Docenten die het Smaaklespakket beoordeelden	14
3 Resultaten	15
3.1 Resultaten deelnemers	15
3.2 Categorisering van deelnemende scholen	17
3.3 Resultaten algemene vragenlijst	18
3.3.1 Belangstelling voor voedingsonderwijs	18
3.3.2 Belangstelling voor de Smaaklessen®	20
3.3.3 Smaaklessen® toepassen in het basisonderwijs	22
3.3.4 Introductie van de Smaakleskisten op basisscholen	23
3.4 Resultaten docentlessen	25
3.5 Resultaten gastlessen	26
3.6 Beoordeling Smaaklespakket	27
3.6.1 Inhoud van de lesmap	27
3.6.2 De leskist en de materialen	27
3.6.3 Benodigde materialen	28
4 Conclusies en aanbevelingen	29

Bijlage 1: Algemene vragenlijst Smaaklesproject	33
Bijlage 2: Vragenlijst beoordeling van de Smaakleskist	41
Bijlage 3: Vragenlijst docentlessen	49
Bijlage 4: Vragenlijst eenmalige Smaakles gegeven door VWO-campus	57
Bijlage 5: Vragenlijst lessenserie gegeven door VWO-campus	61
Bijlage 6: Verbeterpunten Smaakleskist	67
Summary	79

Samenvatting

De laatste jaren is gebleken dat er steeds minder bewust wordt omgegaan met voeding en voedsel. Mensen zien eten steeds meer als een verplichting en houden zich minder bezig met het zelf bereiden en op smaak brengen van hun eten. Daarnaast weten vooral jonge mensen steeds minder over de herkomst en bewerking van hun voedsel. Een belangrijk gevolg hiervan is dat er meer gezondheidsproblemen optreden, waarvan overgewicht één van de belangrijkste is. Het doel van de Smaaklessen[©] is daarom om kinderen al op jonge leeftijd meer bewust te maken van en meer te leren over allerlei aspecten van voeding, voedsel en smaak. Door jonge mensen op een leuke en praktische wijze met voedsel en voeding bezig te laten zijn, hopen de initiatiefnemers van het Smaaklesproject dat de belangstelling voor voeding toeneemt. Uiteindelijk zou dit ertoe moeten leiden dat er bewuster wordt omgegaan met voeding, zodat allerlei gezondheids- en voedingsproblemen zullen afnemen.

Al in 1994 begon de Nederlandse tak van EuroToques, een Europees samenwerkingsverband van topkoks, met het propageren van meer aandacht voor smaak. In het kader van het project Wereldsmaken tijdens “Rotterdam Culturele hoofdstad van Europa 2001” is door tv-kookchef Pierre Wind in samenwerking met de Centrale Educatieve Dienstverlening (CED-Groep) in Rotterdam een eerste aanzet gegeven tot de daadwerkelijke ontwikkeling van een Smaaklespakket (met lessen over smaak, voeding en voedsel). Het was de intentie dit pakket toe te passen in de onderbouw, middenbouw en bovenbouw van de basisschool en in 2002 dit pakket voor het eerst te introduceren in Rotterdam. Een aantal factoren heeft ertoe geleid dat het ambitieuze plan in eerste instantie niet is waargemaakt.

Als resultaat van de vaststelling dat onderwijs een belangrijke rol kan spelen in het herstellen van de interesse van jongeren in eten, heeft InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster echter besloten om nieuw leven te blazen in het initiatief voor het Smaaklespakket. Daarvoor is onder meer een samenwerking tussen Pierre Wind, Onderwijs Instituut Technologie en Voeding en VWO-campus van Wageningen Universiteit en de Centrale Educatieve Dienstverlening in Rotterdam tot stand gebracht. Uiteindelijk is daar het huidige Smaaklespakket uit voortgekomen.

Het lesmateriaal van dit Smaaklespakket bestaat uit aparte lesmappen voor onder-, midden- en bovenbouw. Het omvat een deel theorie, maar is vooral ook praktisch van aard. In de leskist zitten, behalve de lesmappen, ook allerlei materialen die bij de proefjes gebruikt kunnen worden, een educatieve cd-rom, een waaier met chemische voedingsproefjes en een taalspelletje rondom het thema eten. Vanuit het werkveld (onderwijs), maar ook vanuit andere hoeken werd positief gereageerd op het idee van een Smaakleskist. Vanwege deze positieve reacties is besloten een onderzoek op te zetten om te inventariseren of er in het basisonderwijs daadwerkelijk belangstelling is voor de Smaaklessen[©] en hoe de Smaakleskist in het onderwijs wordt ontvangen.

Dit onderzoek kan worden gezien als fase 3 in het Smaaklesproject:

- *Fase 1:* Ontwikkeling van de Smaakleskist;
- *Fase 2:* Het aanbieden van de Smaakleskisten aan 40 basisscholen in Rotterdam in het kader van het project ‘Wereldsmaken’;
- *Fase 3:* Onderzoek naar de **belangstelling voor, de ontvangst van, de werkbaarheid** met en de **beste wijze van toepassen en introduceren** van de Smaakleskist in het basisonderwijs. Dit onderzoek is de laatste en beslissende stap naar:
- *Fase 4:* De verdere uitrol en verspreiding van de Smaakleskisten op basisscholen (en eventueel het voortgezet onderwijs) in heel Nederland.

In het onderzoek is naar de volgende onderzoeksopzet gestreefd:

- 10 docenten bestuderen en beoordelen het lesmateriaal (zonder er verder mee aan de slag te gaan).
- 30 docenten gaan zelf met het lesmateriaal aan de slag.
- 30 docenten ontvangen gastdocenten (jong afgestudeerden van Wageningen Universiteit) in hun klas die daar Smaaklessen[©] verzorgen.

Bij de docentlessen en de gastlessen kon er gekozen worden uit drie lesopties: een eenmalige Smaakles[©], een lessenserie van 3 of 4 Smaaklessen[©] of Smaaklessen[©] als onderdeel van een projectdag. In Figuur A is de onderzoeksopzet schematisch weergegeven. Er is zoveel mogelijk gestreefd naar het verkrijgen van een gelijke verdeling tussen de verschillende lesopties en tussen onder-, midden- en bovenbouw. De ervaringen met de Smaakleskist en de belangstelling voor de Smaaklessen[©] zijn geëvalueerd aan de hand van verschillende vragenlijsten.

	Docenten bestuderen lesmateriaal	Smaaklessen [©] gegeven door docenten zelf			Smaaklessen [©] gegeven door gastdocenten (Wageningen Universiteit)		
		1 les	Lessenserie	Onderdeel project	1 les	Lessenserie	Onderdeel project
Onderbouw							
Middenbouw							
Bovenbouw							
Totaal	10	30			30		

Figuur A: Onderzoeksopzet van fase 3 van het Smaaklesproject.

Het werven van deelnemers heeft op twee manieren plaatsgevonden. Allereerst door bij basisschooldocenten uit de directe omgeving van Wageningente inventariseren of ze interesse hadden om deel te nemen aan het onderzoek. Op deze manier werd een ingang gecreëerd om op scholen binnen te komen en konden de benaderde docenten het project verder promoten en uitdragen binnen hun team. De tweede manier was door naar een selectie van basisscholen (in Arnhem, Utrecht en Wageningen) een informatieve brief te sturen en daarna telefonisch contact op te nemen om te vragen

of docenten wilden deelnemen aan het onderzoek. Bij het werven van deelnemers is zoveel mogelijk gestreefd naar het verkrijgen van een afspiegeling van de basisscholen in Nederland.

Het werven van deelnemers via docenten uit de directe omgeving is erg effectief gebleken. Het versturen van brieven naar scholen bleek minder effectief, omdat de brief vaak niet bij de juiste personen terecht kwam. Uiteindelijk hebben er 55 docenten aan het onderzoek deelgenomen; 5 docenten hebben het lesmateriaal bestudeerd en beoordeeld, 22 docenten zijn zelf met het lesmateriaal aan de slag gegaan en 28 docenten hebben gastdocenten in hun klas ontvangen die daar de Smaakles(sen)[©] hebben verzorgd. De deelnemende scholen waren naar inschatting een redelijke afspiegeling van de basisscholen in Nederland.

Uit het onderzoek is gebleken dat een groot deel van de docenten uit de onderzoeksgroep het belangrijk vindt dat er aandacht wordt besteed aan voeding in het onderwijs. Op de meeste scholen wordt hieraan al wel (beperkt) aandacht besteed, zowel in de bestaande methodes als incidenteel. Een meerderheid van de onderzochte docenten vindt dat er echter meer aandacht zou moeten komen voor voeding in het basisonderwijs. Hierbij moet wel rekening worden gehouden met de beperkte 'extra' tijd die (sommige) scholen hiervoor hebben en met de aandacht die er op de verschillende scholen al is voor dit onderwerp. Bovendien moet het 'thuisfront' (ouders/verzorgers) ook een bepaalde verantwoordelijkheid dragen en dus ook worden voorgelicht op dit gebied. De onderwerpen die in de huidige Smaakleskist worden behandeld, worden door de meeste docenten belangrijk gevonden in het basisonderwijs. De onderwerpen lijken ook allemaal in meer of mindere mate aan te sluiten bij bepaalde vakken die al in de bestaande lesmethodes zijn opgenomen; voornamelijk bij wereldoriëntatie, natuuronderwijs, biologie en aardrijkskunde.

De Smaakleskist werd bij zowel docenten als leerlingen erg positief ontvangen. De ervaringen met en de werkbaarheid van het lesmateriaal waren over het algemeen goed. Uit het onderzoek is wel gebleken dat (met name) de opzet en inhoud van het lesmateriaal voor de onderbouw nog op een aantal punten aangepast en verbeterd zullen moeten worden. Deze en andere kanttekeningen bij het lesmateriaal van de Smaakleskist zijn in een apart verslag vastgelegd (bijlage 6). Andere kanttekeningen hebben voornamelijk betrekking op het verhaal van Sjaak Smaak, (de inhoud en opzet van) de werkbladen, de handelbaarheid van de leskist en de extra benodigde materialen bij de Smaaklessen[©].

De beste wijze van toepassen van de Smaaklessen[©] in het basisonderwijs lijkt in de vorm van een leskist. De lessen uit de leskist zouden door de meeste docenten worden toegepast als een terugkerende les gedurende een bepaalde periode (lessenserie) of als (onderdeel van) een projectdag/projectweek. Een redelijke financiële bijdrage van de scholen voor het ontvangen van een leskist (indien dit nodig blijkt te zijn) lijkt € 25 – € 50. Docenten geven er de voorkeur aan de Smaaklessen[©] zelf te verzorgen in plaats van ze door gastdocenten te laten verzorgen. Een deel van de mate-

rialen (niet- houdbare producten en ‘gangbare’ materialen) zal eenvoudig door de docent zelf of door de leerlingen kunnen worden aangeschaft of van thuis worden meegebracht. De docenten geven aan dit niet bezwaarlijk te vinden, indien het niet te vaak nodig is. Het moet mogelijk zijn om de materialen die minder eenvoudig door de docent zelf kunnen worden aangeschaft (bijvoorbeeld kleurstoffen en geurstoffen), via een centraal georganiseerd nabestelsysteem (na) te bestellen. Een redelijke financiële bijdrage voor de aanschaf van extra materialen voor de Smaaklessen[©] lijkt € 25,- (per klas, per jaar). De leskist zelf moet een afgestemde hoeveelheid materialen bevatten, waaronder geen overbodige (niet-)houdbare producten, maar waarmee de leskist er wel uitdagend en uitnodigend uit blijft zien.

Indien Smaaklessen[©] zullen worden geïmplementeerd op alle basisscholen in Nederland, is de intentie om de introductie van de Smaakleskisten op scholen groots aan te pakken. De introductie zal het beste kunnen plaatsvinden in de periode van begin van het jaar tot de herfstvakantie of in de periode van de kerstvakantie tot de voorjaarsvakantie. De volgende opties zouden volgens docenten de meeste indruk maken als introductie voor de Smaakleskist: een themadag op school, een introductie-Smaakles[©] door een ‘Smaaklesteam’, of een ludieke actie, zoals een (educatieve) toneelvoorstelling over bijvoorbeeld de hoofdfiguur van het verhaal.

Conclusie en aanbevelingen

Ervan uitgaande dat de groep docenten uit het onderzoek een afspiegeling is van de basisschooldocenten in heel Nederland, kunnen we concluderen dat er in het basisonderwijs inderdaad belangstelling is voor de Smaaklessen[©]. De Smaakleskist in zijn huidige vorm werd enthousiast ontvangen bij de onderzoeksgroep en de ervaringen ermee waren goed. Er waren echter wel een aantal verbeterpunten aan het lesmateriaal en de leskist op te merken. Deze zullen in een volgende fase moeten worden meegenomen.

Nu er in het basisonderwijs daadwerkelijk belangstelling blijkt te zijn voor de Smaaklessen[©] en de Smaakleskist goed wordt ontvangen, kan de stap worden gezet naar de volgende fase in het Smaaklesproject: “De verspreiding en uitrol van de Smaakleskist over basisscholen in heel Nederland”. Belangrijk bij de introductie van de Smaakleskist op basisscholen is dat de leskist uiteindelijk structureel zal moeten worden toegepast in het onderwijs. Het geven van de Smaaklessen[©] moet een continu proces worden binnen het basisonderwijs; van de start in de onderbouw tot in de bovenbouw en eigenlijk zelfs tot en met de middelbare school. Uiteindelijk hopen we dat er dan in de toekomst bewuster zal worden omgegaan met voeding, zodat de gezondheids- en voedingsgerelateerde problemen weer zullen afnemen.

1 Inleiding

1.1 Doel van de Smaaklessen[©]

De laatste jaren is gebleken dat jonge mensen zich steeds minder bewust zijn van de functie van hun voedsel en dat eten steeds meer wordt gezien als een verplichting, iets wat nu eenmaal moet. Een gevolg hiervan is dat kant- en klaarproducten populairder worden en minder mensen zich bezighouden met het zelf bereiden en op smaak brengen van hun eten. Jonge mensen zijn zich hierdoor steeds minder bewust van de herkomst van hun voedsel en van wat er met hun eten is gebeurd voordat het in de winkel ligt. Daarnaast wordt het eetpatroon van jongeren steeds slechter. Veel jongeren boven de 16 jaar ontbijten bijvoorbeeld erg onregelmatig. Twaalf tot zeventien-jarigen die onregelmatig ontbijten, hebben twee keer zo vaak moeite met het begrijpen van de lesstof die zij op school krijgen te verwerken (jongeren in de regio 's-Hertogenbosch, GGD Regio 's-Hertogenbosch). Een belangrijk gevolg van het minder bewust omgaan met eten door jongeren is dat er steeds meer gezondheidsproblemen optreden, waarvan overgewicht één van de belangrijkste is.

In Nederland is ongeveer 45% van de mannen en 35% van de vrouwen te dik. Er zijn al kinderen van 4 jaar oud met vetzucht (obesitas) gesignaleerd. Van de kinderen tussen zes en zestien jaar zijn er 400.000 te dik. De WHO voorspelt dat 25% van de volwassen Nederlandse bevolking in 2025 obees zal zijn (zal lijden aan vetzucht). Mensen met vetzucht zijn vaker ziek dan anderen. Hun ziekten verlopen ook ongunstiger. De kans op hart- en vaatziekten, problemen met het bewegingsapparaat, verhoogde bloeddruk, artrose, suikerziekte, galblaasontsteking, hersenbloedingen, ademhalingsstoornissen en dergelijke, is hoger naarmate het lichaamsgewicht hoger is. Overgewicht is dan ook de oorzaak van minstens 279.000 doden in de EU per jaar (Bedrijfs-geneeskundige Dienst IDEWE in België). (Nieuwsbrief Smaaklessen[©], InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster, juli 2004)

Het doel van de Smaaklessen[©] is om kinderen al op jonge leeftijd bewuster te maken van en meer te leren over allerlei aspecten van voeding, voedsel en smaak. Door jonge mensen op een leuke en praktische wijze met voedsel en voeding bezig te laten zijn, hopen de initiatiefnemers van het Smaaklesproject dat de belangstelling voor voeding toeneemt. Uiteindelijk zou dit ertoe moeten leiden dat er bewuster wordt omgegaan met voeding, zodat gezondheids- en voedingsproblemen (zoals overgewicht) zullen afnemen.

1.2 De initiatiefnemers

Al in 1994 begon de Nederlandse tak van EuroToques, een Europees samenwerkingsverband van topkoks, met het propageren van meer aandacht voor smaak. De eerste aanzet voor de daadwerkelijke ontwikkeling van een lespakket over smaak, voeding en voedsel werd gegeven in 2001 en is ontstaan vanuit een samenwerkingsverband tussen Pierre Wind, de Centraal Educatieve Dienst (CED-groep) in Rotterdam en de

kenniseenheid ATV van Wageningen Universiteit. InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster heeft hierbij de rol gespeeld van initiatiefnemer, aanjager en (mede)financier.

Pierre Wind en de CED

In 2001 was Rotterdam Culturele Hoofdstad en vond het project 'Wereldsmaken' plaats. Binnen dit project werd op een brede manier gewerkt aan bewustwording over smaak, voeding en eetculturen. In het kader van dit project is door Pierre Wind (topkok en bekend van televisieprogramma's als De kookfabriek en Kookvanjou) het initiatief genomen om Smaaklessen[©] (lessen over smaak en voeding) te ontwikkelen voor het basisonderwijs in Rotterdam. Pierre Wind was vanuit eigen ambities en ideële overwegingen al langer bezig met educatie over smaak en eten en dit project was voor hem dus een prima aanknopingspunt. Het lesmateriaal voor deze Smaaklessen[©], is uiteindelijk met subsidie van de gemeente Rotterdam ontwikkeld door de Centraal Educatieve Dienst (CED) in Rotterdam, onder regie van Pierre Wind.

InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster

InnovatieNetwerk Groene Ruimte en Agrocluster is op verzoek van verschillende maatschappelijke partijen in 2000 door de rijksoverheid opgericht om grensverleggende vernieuwingen binnen de groene ruimte en de landbouw te stimuleren. Binnen het thema 'Voeding voor een gezonde samenleving' van InnovatieNetwerk is één van de hoofdaandachtspunten het opzetten van een onafhankelijk communicatienetwerk over voeding en voedsel. Dit communicatienetwerk moet uiteindelijk voorzien in het aanbieden van onafhankelijke en relevante informatie over voeding en voedsel. In de aanloopfase naar dit communicatienetwerk is een serie workshops georganiseerd waarbij een beeld is gevormd van de manier waarop mensen (professionals, jongeren, moeders, allochtonen en communicatiedeskundigen) denken over eten, hun vragen op dit gebied en hoe ze hierover willen communiceren. Uit deze workshopseries is gebleken dat jongeren volstrekt niet geïnteresseerd zijn in de gezondheid en veiligheid van het eten. De sessies wijzen ook uit dat de huidige manier van communiceren over voeding, gezondheid en voedselveiligheid bij jongeren niet werkt. Jongeren willen op hun eigen wijze, in hun eigen 'taal' en via hun eigen communicatiekanalen worden bereikt. Hierbij horen ook aansprekende vormen van onderwijsconcepten. ("Communiceren over eten", rapportnr. 03.2.027, Den Haag, september 2003). Voorlichting en bewustmaking bij jonge kinderen kan ertoe bijdragen dat mensen later op een bewuster en meer verantwoorde manier om zullen gaan met hun voeding. De vaststelling dat onderwijs een belangrijke rol kan spelen in het herstellen van de interesse van jongeren in (bewuster) eten, heeft InnovatieNetwerk ertoe aangezet zich te richten op de ontwikkeling van lessen over voeding in het onderwijs en initiatieven te ondernemen die ertoe kunnen leiden dat het idee achter de Smaaklessen[©] kan worden gerealiseerd.

Wageningen Universiteit

Het onderwijsinstituut Technologie en Voeding (OWI T&V) van Wageningen Universiteit is het onderwijsinstituut dat verantwoordelijk is voor o.a. de opleidingen Voeding en Gezondheid en Levensmiddelentechnologie. Het OWI T&V is door Pierre Wind benaderd met de vraag of Wageningen Universiteit een actieve rol wilde spelen bij de ontwikkeling en verspreiding van de Smaaklessen[®]. Binnen Wageningen Universiteit is veel kennis aanwezig over voeding. Bovendien is het, om studenten aan te trekken, voor de universiteit aantrekkelijk om de onderwerpen voeding en voedsel al op jonge leeftijd onder de aandacht van kinderen te brengen en hen te laten weten dat voeding en alles eromheen interessant en belangrijk is. VWO-campus (dat valt onder OWI T&V) heeft de uitvoerende taak gekregen.

1.3 Het lespakket



De Smaaklessen[®] zijn gegoten in de vorm van een leskist. Het lesmateriaal, dat bestaat uit drie mappen (één voor onderbouw, één voor middenbouw en één voor bovenbouw) en een educatieve cd-rom, is onder regie van Pierre Wind ontwikkeld door de CED-groep. De leskist met zijn inhoud is ontwikkeld door alle deelnemende partijen samen. Het Smaaklespakket omvat theorie, maar is vooral ook praktisch van aard. In de lesstof zijn verschillende simpele proefjes van WU verwerkt, zodat leerlingen zelf kunnen experimenteren met voeding en vanuit eigen ervaring kunnen leren. Daarnaast bevat de leskist allerlei materialen die gebruikt kunnen worden bij de proefjes, een waaier met simpele chemische voedingsproefjes en een taalspelletje rondom het thema eten.

1.4 Activiteiten binnen het Smaaklesproject

Vanaf het begin van de ontwikkeling van het Smaaklesmateriaal voor de basisscholen in Rotterdam was bij de initiatiefnemers de ambitie aanwezig om de Smaaklessen[®] (in eerste instantie in de vorm van de Smaakleskist) uiteindelijk landelijk verder uit te rollen en te verspreiden over basisscholen in heel Nederland (en eventueel over de eerste jaren van het voortgezet onderwijs). De introductie van de eerste Smaakleskisten in Rotterdam kan gezien worden als een soort pilot voor het gehele Smaaklesproject. Tijdens deze pilot hebben in totaal ongeveer 40 basisscholen een

Smaakleskist aangeboden gekregen. Er is slechts op kleine schaal geëvalueerd hoe de Smaakleskisten op deze scholen in Rotterdam zijn ontvangen en of de scholen na ontvangst van de leskist ook daadwerkelijk gebruik hebben gemaakt van het lesmateriaal. Slechts 8 van de 40 scholen hebben een reactie gegeven op het evaluatieformulier dat de scholen via internet konden invullen. Hieruit bleek dat 5 van deze 8 scholen de leskist daadwerkelijk hadden ingezet in het lesprogramma van het afgelopen schooljaar. Deze 5 scholen hadden de leskist vooral ingezet bij thema's die aan de orde kwamen. De 3 scholen die de leskist niet hadden ingezet, gaven alle aan dat er in het afgelopen schooljaar niet genoeg tijd was om de leskist in te zetten, maar dat ze in het nieuwe schooljaar de leskist zeker zouden gaan gebruiken.

Vanuit het werkveld (het onderwijs), maar ook vanuit andere hoeken, kwamen echter veel positieve reacties van mensen die hoorden over het idee achter de Smaaklessen[©]. Veel mensen gaven aan het belangrijk te vinden dat kinderen in de toekomst bewuster omgaan met eten en voeding, vooral vanwege de toenemende aantallen van overgewicht. Het concept van een Smaakleskist, waarbij kinderen vanuit eigen ervaring kunnen leren, sprak daarbij erg aan. Om een meer gefundeerd beeld te krijgen van de mate van belangstelling voor de Smaaklessen[©], is besloten een onderzoek op te zetten om te inventariseren hoe de Smaakleskist op basisscholen wordt ontvangen, wat de ervaringen ermee zijn en of er inderdaad behoefte is aan dit soort lessen. Deze inventarisatie is een eerste stap naar de verdere uitrol van de Smaaklessen[©]. Als blijkt dat de Smaakleskist op basisscholen positief wordt ontvangen en er inderdaad behoefte lijkt te zijn aan Smaaklessen[©] in het onderwijs, dan zullen voldoende mankracht en middelen moeten worden ingezet om Smaaklessen[©] op basisscholen in heel Nederland te verspreiden.

1.5 Doel van het huidige onderzoek

Het huidige onderzoek kan worden gezien als fase 3 binnen het Smaaklesproject:

- *Fase 1:* Ontwikkeling van de Smaakleskist en het lesmateriaal;
- *Fase 2:* Het aanbieden van de Smaakleskisten aan 40 basisscholen in Rotterdam;
- *Fase 3:* Onderzoek naar de belangstelling voor, de ontvangst van, de werkbaarheid met en de beste wijze van aanbieden van de Smaakleskist in het basisonderwijs. Dit onderzoek is de laatste en beslissende stap naar:
 - *Fase 4:* De verdere uitrol en verspreiding van de Smaakleskisten op basisscholen (en eventueel de eerste jaren van het voortgezet onderwijs) in heel Nederland.

In fase 3 worden de volgende onderzoeksvragen behandeld:

- 1) Is er in het basisonderwijs belangstelling voor Smaaklessen[©] (lessen over smaak, voeding en voedsel) in algemene zin, en de Smaakleskist in engere zin?
- 2) Hoe worden de Smaaklessen[©] en de Smaakleskist ontvangen op het basisonderwijs en wat zijn de ervaringen ermee?
- 3) Hoe wordt de werkbaarheid van het lesmateriaal in de Smaakleskist ervaren?
- 4) Hoe kunnen de Smaaklessen[©] het beste worden toegepast in het basisonderwijs?
- 5) Wat is de beste wijze van aanbieden van de Smaakleskist aan het basisonderwijs?

De onderzoeksvragen worden beantwoord door middel van verschillende ervaringen met de Smaakleskist in het basisonderwijs. Uiteindelijk zullen er aan de hand van dit onderzoek aanbevelingen gedaan kunnen worden voor fase vier van het project.

2 Materialen en methoden

2.1 De onderzoekopzet

Om een zo volledig mogelijk beeld te krijgen van de wijze waarop de Smaakleskist in het basisonderwijs wordt ontvangen, zijn er verschillende soorten ervaringen met de leskist meegenomen in het onderzoek. Bij het onderzoek is er gestreefd naar de volgende onderzoekopzet:

- 10 docenten bestuderen en beoordelen de Smaakleskist (zonder er verder mee aan de slag te gaan). Op deze manier kunnen de inhoud en de uitvoerbaarheid van het (gehele) lesmateriaal worden beoordeeld.
- 30 docenten gaan zelf met het lesmateriaal uit de leskist aan de slag. Op deze manier kunnen docenten zelf ervaren hoe de Smaaklessen[©] worden ontvangen in hun klas en hoe de werkbaarheid van het materiaal is.
- 30 docenten ontvangen gastdocenten (jong afgestudeerden van Wageningen Universiteit) in hun klas die daar de Smaaklessen[©] verzorgen. Op deze manier kunnen de gastdocenten ervaren hoe de Smaaklessen[©] worden ontvangen in de verschillende klassen en hoe de werkbaarheid van het materiaal is.

De lessen uit de Smaakleskist kunnen op verschillende manieren worden toegepast in het onderwijs. Smaaklessen[©] kunnen worden gegeven in de vorm van een lessen-serie, waarbij de Smaakles[©] een wekelijks terugkerende les is gedurende een bepaalde periode. Smaaklessen[©] kunnen ook worden toegepast in het kader van een projectdag of een projectweek. Om te onderzoeken op welke manier de lessen uit de Smaakleskist het beste kunnen worden toegepast, zijn beide lesopties meegenomen in het onderzoek. Echter, omdat deze lesopties relatief veel tijd en moeite kosten, is in het onderzoek ook de optie 'eenmalige Smaakles[©]' opgenomen. Bij deze vorm kunnen (gast)docenten op een makkelijke manier kennismaken met de leskist en op een weinig belastende manier ervaren hoe het is om met het lesmateriaal te werken en hoe de Smaaklessen[©] worden ontvangen bij de leerlingen. Hierdoor is het beter haalbaar om meer ervaringen met de Smaakleskist in het onderzoek op te nemen en op meer scholen te experimenteren met de leskist. De verschillende lesopties zijn op de volgende manier meegenomen in het onderzoek:

- *Eenmalige Smaakles[©]*: De (gast)docent verzorgt eenmalig een les uit het Smaaklespakket. De les bestaat uit 2 à 3 kleine lessen uit verschillende thema's en duurt ongeveer 1,5 uur.
- *Lessenserie*: De (gast)docent verzorgt meerdere lessen uit het Smaaklespakket. De docent zelf geeft hierbij 4 lessen in 4 opeenvolgende weken. De gastdocenten geven 3 lessen in 3 opeenvolgende weken. Eén les bestaat uit meerdere lessen uit 1 of 2 thema('s) en duurt ongeveer 1 à 1,5 uur.
- *Projectdag/week*: De (gast)docent verzorgt Smaaklessen[©] als onderdeel van een projectdag. De (gast)docent vult in ieder geval een dagdeel van deze projectdag op met Smaaklessen[©]. Het andere deel van de dag is naar eigen invulling van de docent. De projectdag zal zijn in het thema van bijvoorbeeld voeding, gezond eten, zintuigen, smaak, kleur, etc.

In tabel 1 wordt de onderzoeksopzet met de verschillende lesopties nog eens schematisch weergegeven. Binnen het onderzoek is er zoveel mogelijk naar gestreefd om een gelijke verdeling te verkrijgen tussen de verschillende lesopties en tussen onder-, midden- en bovenbouw.

	Docenten bestuderen lesmateriaal	Smaaklessen [®] gegeven door docenten zelf			Smaaklessen [®] gegeven door gastdocenten (Wageningen Universiteit)		
		1 les	Lessen-serie	Onder-deel project	1 les	Lessen-serie	Onder-deel project
Onderbouw							
Middenbouw							
Bovenbouw							
Totaal	10	30			30		

Tabel 1: Onderzoeksopzet van fase 3 van het Smaaklesproject.

Om de onderzoeksgroep representatief te laten zijn voor scholen in heel Nederland, zouden de deelnemende scholen een representatieve afspiegeling moeten vormen van de basisscholen in Nederland. Er is aangenomen dat als binnen een aantal belangrijke criteria de verdeling van basisscholen ongeveer representatief zal zijn, dit redelijk overeen zal komen met de verdeling van basisscholen in Nederland. De criteria die hierbij zijn gehandhaafd, zijn: ligging van de school (stad/semi-stad/buitengebied), afkomst leerlingen (allochtoon/autochtoon), soort wijk (achterstands/niet-achterstands), soort onderwijs (traditioneel/vernieuwend) en grootte van de school.

2.2 De vragenlijsten

2.2.1 De algemene vragenlijst

De gegevens die van belang waren voor het beantwoorden van de onderzoeksvragen, zijn verkregen met behulp van vragenlijsten. Er zijn verschillende vragenlijsten gebruikt. De algemene vragenlijst (zie bijlage 1) is door alle docenten ingevuld. In deze vragenlijst werd gevraagd naar de gegevens die voor alle docenten/scholen van belang waren. In de vragenlijst werd o.a. gevraagd de school in te delen naar verschillende criteria (zie paragraaf 2.1). Daarnaast werd in deze vragenlijst gevraagd naar: de aandacht voor thematisch onderwijs binnen de school/klas; het gebruik van thematisch onderwijsmateriaal en de manier waarop dit dan wordt toegepast; de aandacht voor voedingsgerelateerd onderwijs binnen de school/klas; de belangstelling voor de Smaaklessen[®] specifiek en hoe deze zouden moeten worden toegepast en geïntroduceerd in het onderwijs.

2.2.2 De vragenlijsten specifiek voor de diverse onderzoeksgroepen

Naast de algemene vragenlijst ontvingen de docenten een vragenlijst specifiek voor de onderzoeksgroep waarin ze zich bevonden:

1) Bestuderen van het lespakket (zie bijlage 2).

In de vragenlijst voor deze groep werd gevraagd naar de beoordeling van de inhoud van de lesmap, de beoordeling van de verschillende thema's en lessen in de lesmap, de bruikbaarheid van de extra materialen bij de leskist (cd-rom, website, C3-waaier, taalspelletje) en de beoordeling van de extra (niet-houdbare) materialen die zich niet in de leskist bevinden maar die wel nodig zijn bij de proefjes die in het lesmateriaal beschreven staan.

2) Les gegeven door de docent zelf (zie bijlage 3).

In de vragenlijst voor deze groep werd gevraagd waarom de docent voor de betreffende lesoptie had gekozen, welke thema's/lessen uit de lesmap de docent had behandeld en waarom, wat de docent van de lessen/thema's vond, en hoe de lessen werden ontvangen bij de leerlingen.

3) Gastles gegeven door ons (zie bijlage 4 en 5).

In de vragenlijsten voor deze groep werd gevraagd waarom de docent de betreffende lesoptie had gekozen, wat de docent van de inhoud van de les vond, wat de docent van het verloop van de les(sen) vond en of de docent zelf ook met het lespakket aan de slag zou gaan indien hij/zij een kist tot zijn/haar beschikking zou hebben.

2.3 Methoden

2.3.1 Het werven van deelnemers

De deelnemers zijn op twee verschillende manieren geworven. De eerste manier was door bij basisschooldocenten in de eigen directe omgeving te inventariseren of ze interesse hadden voor het project. Deze docenten kregen mondelinge of schriftelijke informatie over het project en aan hen werd vervolgens gevraagd of ze wilden deelnemen aan één van de lesopties. Op deze manier werd er een ingang gecreëerd op scholen en bovendien konden enthousiaste docenten binnen hun eigen netwerk het project promoten en verder uitdragen. De tweede manier van werven was het sturen van een brief naar een selectie van basisscholen in Nederland waarin kort uitleg werd gegeven over het onderzoek en waarin gevraagd werd naar de interesse voor deelname. Als bijlage bij deze brief zat extra informatie over de achtergrond en het belang van het Smaaklesproject en gedetailleerde informatie over wat er van de school/docenten werd verwacht indien ze zouden deelnemen aan het onderzoek. Ongeveer twee weken na het versturen van de brief is er telefonisch contact opgenomen met de scholen om te vragen of ze wilden deelnemen en welke lesoptie het meeste aansprak.

Bij het werven van docenten is zoveel mogelijk rekening gehouden met het verkrijgen van een afspiegeling van de basisscholen in Nederland. Het werven van docenten in de eigen directe omgeving leverde voornamelijk docenten op van scholen in dorpen en kleine steden. Daarom is er bij het sturen van de brieven voor gekozen om een

selectie te maken van scholen in de twee grote steden Utrecht en Arnhem, zodat de verdeling stad/buitengebied gelijk zou worden. De steden Arnhem en Utrecht zijn gekozen vanwege logistieke redenen: ze liggen in de buurt van Wageningen, van waaruit de gastlessen werden gegeven en de leskisten werden afgeleverd. Daarnaast zijn er ook brieven verstuurd naar scholen in Wageningen. De adressen van basisscholen in Utrecht, Arnhem en Wageningen zijn verkregen uit de Gouden Gids. Aangezien alle basisscholen uit deze plaatsen die in de Gouden Gids vermeld stonden, zijn aangeschreven, kan ervan uit worden gegaan dat de groep scholen die hieruit is voortgekomen een redelijk representatieve afspiegeling zal vormen van scholen in Nederland.

2.3.2 Smaaklessen[®] gegeven door docenten

Docenten die zelf met de Smaakleskist aan de slag zijn gegaan, konden kiezen uit drie lesopties: een eenmalige Smaakles[®], een lessenserie (4 lessen) of Smaaklessen[®] als onderdeel van een projectdag. In alle gevallen werd de Smaakleskist op school bij de betreffende docent(en) afgeleverd en heeft de docent een korte instructie gehad over wat er precies van hem/haar verwacht werd. De leskist bleef bij alle docenten een aantal weken op de school beschikbaar, waarna de leskist weer werd opgehaald. De docent werd gevraagd na het geven van de lessen de vragenlijsten in te vullen.

2.3.3 Smaaklessen[®] gegeven door gastdocenten

Docenten die gastdocenten in hun klas ontvingen, konden ook kiezen uit de drie verschillende lesopties: een eenmalige Smaakles[®], een lessenserie (3 lessen) of Smaaklessen[®] als onderdeel van een projectdag. Bij de laatste lesoptie werd de docent gevraagd het tweede dagdeel van de projectdag zelf in te vullen. De gastdocenten kwamen op het afgesproken tijdstip de les(sen) verzorgen en brachten hun eigen materialen mee. De docent bleef tijdens de les(sen) in de klas aanwezig om te bekijken hoe de les verliep en om waar nodig bij te springen. De docent kreeg tijdens de les de kans om de Smaakleskist te bekijken indien hij/zij daar interesse in had. De leskist bleef na afloop van de les(sen) niet op de school beschikbaar (tenzij hierom werd gevraagd of andere docenten nog met het lespakket aan de slag gingen). De docent werd gevraagd na de gegeven lessen de vragenlijsten in te vullen.

2.3.4 Docenten die het Smaaklespakket beoordeelden

Bij de docenten die het lesmateriaal beoordeelden, werd de leskist thuis of op school afgeleverd. De docent kreeg een korte instructie over wat er precies van hem/haar werd verwacht. De docent werd gevraagd aan de hand van een vragenlijst de leskist te bestuderen en beoordelen. De leskist bleef een aantal weken tot zijn/haar beschikking, waarna deze weer werd opgehaald.

3 Resultaten

3.1 Resultaten deelnemers

Het werven van deelnemers via docenten uit de directe omgeving is zeer effectief gebleken. Vrijwel alle docenten die op deze manier benaderd zijn, waren enthousiast over het onderzoek en wilden graag aan een van de lesopties deelnemen. In meerdere gevallen had de betreffende docent het onderzoek ook in zijn/haar team voorgelegd, waarna ook andere docenten binnen de school wel wilden deelnemen. Hieruit bleek dat als er eenmaal een ingang is op een school, dit effectief kan werken om docenten te werven. In totaal zijn er 29 docenten op deze manier geworven.

Het werven van docenten door middel van een brief die naar de basisscholen in Arnhem, Utrecht en Wageningen is verstuurd, bleek wat minder effectief. De ervaring leerde dat als een brief naar een school werd verstuurd, en niet gericht was aan een bepaalde persoon, deze meestal niet bij de juiste personen terechtkwam. Vaak bereikte de informatie niet eens de docenten, terwijl deze misschien wel enthousiast waren voor het project. In sommige gevallen was de brief ergens verdwenen en wist men op het moment dat er contact met de school werd opgenomen, niks van de brief af. In die gevallen is er opnieuw informatie verstuurd, of via de telefoon uitleg gegeven over het onderzoek en de verschillende lesopties daarbinnen.

In tabel 2 staat aangegeven hoeveel scholen in Utrecht, Arnhem en Wageningen een brief hebben ontvangen en wat de reacties waren. Bij de scholen in Arnhem moet echter een kanttekening worden geplaatst. De scholen in Wageningen en Utrecht zijn als eerste benaderd naar aanleiding van de brief. In veel gevallen duurde het lang voordat deze scholen definitieve toezegging voor deelname konden geven, omdat men meestal eerst nog in het schoolteam moest overleggen. Om de school hiervoor ook de ruimte te geven, waren we genoodzaakt eerst te wachten op reacties van deze reeds benaderde scholen, alvorens er verder gebeld kon worden naar andere scholen. Hierdoor zijn de scholen in Arnhem veel later benaderd en waren er hier meer scholen die niet konden/wilden deelnemen vanwege het krappe tijdsbestek.

	Utrecht	Arnhem	Wageningen
Brief ontvangen	63	44	9
Toezegging deelname	9 (14%)	3 (7%)	5 (56%)
Geen interesse, te druk	27	19	—
Project spreekt niet aan	3	2	—
Geen deelname, andere reden	24	20	4

Tabel 2: Aantal verstuurde wervingsbrieven en de reacties van scholen.

Van de 116 scholen die een brief hadden ontvangen, waren er uiteindelijk 17 scholen die wilden deelnemen (in sommige gevallen meerdere docenten per school). Een groot deel van de scholen die geen interesse hadden om deel te nemen, gaf aan het te druk te hebben. Slechts 5 scholen gaven aan geen interesse te hebben omdat het project niet aansprak. In totaal 48 scholen konden/wilden niet deelnemen om een specifieke reden: middenin een verbouwing (1), toetsen (1), veel leerlingen met allergieën (1), ander lopend project/onderzoek (13), school bleek school voor verstandelijk gehandicapten/speciaal onderwijs (3), school zegt terug te bellen na overleg, maar overleg te laat (20), middenin verhuizing (1), onderzoek past niet in huidige thema dat wordt behandeld (1), school hanteert andere lesmethodes, geen groepswork (1), te krappe tijd om de les in te plannen (6, voornamelijk in Arnhem).

Vanwege enige vertraging in de goedkeuring van het projectvoorstel, kon het onderzoek pas later plaatsvinden dan gepland. Het onderzoek vond nu plaats van juni tot en met oktober, waardoor de zomervakantie dus middenin de onderzoeksperiode viel. Het werven van deelnemers werd hierdoor gecompliceerder. Vóór de zomervakantie konden docenten vaak nog geen nieuwe projecten vastleggen voor in het nieuwe jaar. Tijdens de zomervakantie konden docenten niet via scholen benaderd worden, waardoor er alleen bekenden uit de eigen omgeving zijn benaderd. Achteraf is dit echter een zeer effectieve manier van werven gebleken. De eerste weken na de zomervakantie bleek een drukke tijd te zijn op scholen. Bovendien gaven sommige docenten aan dat de leerlingen (met name in de laagste groepen) dan nog moeten wennen aan de nieuwe situatie, waardoor deze docenten liever nog geen extra projecten wilden inplannen. De daadwerkelijke uitvoering van het onderzoek kon in verband met de zomervakantie pas eind augustus/begin september worden gestart. Uiteindelijk waren er maar 6 weken tijd beschikbaar voor deze uitvoering.

Uiteindelijk hebben er in totaal 55 docenten aan het onderzoek deelgenomen. In tabel 3 staan de aantallen docenten per onderzoeksgroep weergegeven.

	Docenten bestuderen lesmateriaal	Smaaklessen [®] gegeven door docenten zelf			Smaaklessen [®] gegeven door gastdocenten (WUR)		
		1 les	Lessenserie	Onderdeel project	1 les	Lessenserie	Onderdeel project
Onderbouw	3	6	6	-	6	3	-
Middenbouw	1	1	3	-	8	3	-
Bovenbouw	1	3	2	1	6	2	-
Totaal	5	22			28		

Tabel 3: Aantal deelnemende docenten per onderzoeksgroep.

Bij het werven bleek dat de optie waarbij gastdocenten een eenmalige Smaaklessen[®] gaven, het populairst was. Deze optie werd gezien als een leuke afwisseling op het reguliere lesprogramma en een weinig tijdrovende manier om eens kennis te maken

met de Smaaklessen[©]. De lessenserie gegeven door gastdocenten was ook een populaire optie, maar vanwege het korte tijdsbestek van het onderzoek konden hiervoor maximaal 8 klassen worden geselecteerd. De optie waarbij de docent zelf met het lesmateriaal aan de slag ging (zowel eenmalig als met een lessenserie), was een veelgekozen optie. De optie waarbij Smaaklessen[©] als onderdeel van een projectdag werden gegeven (door docent of gastdocent) bleek erg moeilijk in te passen in het lesprogramma. Aangezien het onderzoek slechts in een kort tijdsbestek plaatsvond, was het voor de scholen te lastig om een projectdag in te plannen. In de algemene vragenlijst werd echter wel informatie verkregen over hoe docenten de leskist zouden toepassen in hun lesprogramma, als lessenserie of projectmatig. Hiermee kon dus alsnog worden geïnventariseerd of docenten de voorkeur zouden geven aan toepassing van de leskist als een lessenserie, of als (onderdeel van) een projectdag/week. Voor de optie waarbij de docent het lespakket moest beoordelen, was slechts een aantal docenten enthousiast. De meeste docenten gaven aan dat ze het leuker vonden om met het lespakket aan de slag te gaan dan om het lesmateriaal slechts te bestuderen en te beoordelen. Voor deze optie zijn er dus slechts van 5 personen gegevens. Echter, in de vragenlijsten voor de gastlessen en docentlessen werden de gegeven lessen ook beoordeeld, dus op deze manier is toch (een deel van) het lesmateriaal geëvalueerd.

3.2 Categorisering van deelnemende scholen

Bij het werven van scholen is zoveel mogelijk rekening gehouden met het verkrijgen van een representatieve afspiegeling van basisscholen in Nederland. Hierbij is aangenomen dat als binnen een aantal criteria (ligging school, afkomst leerlingen, soort wijk, soort onderwijs, grootte school) de verdeling ongeveer representatief is voor Nederland, dit redelijk overeen zal komen met de verdeling van basisscholen in Nederland. In tabel 4 staat een overzicht van de categorisering van de scholen naar de verschillende criteria. In totaal hebben docenten van 32 verschillende scholen deelgenomen aan het onderzoek, waarvan voor 31 scholen onderstaande gegevens bekend zijn. Het aantal antwoorden per categorie komt echter niet steeds op 31 uit, omdat er bij een aantal categorieën (meerdere) antwoorden missen.

Bij de categorie “ligging van de school” valt op dat de meeste scholen in de stad of semi-stad liggen. Waarschijnlijk hadden meer scholen uit het buitengebied moeten deelnemen aan het onderzoek voor een representatievere afspiegeling binnen deze categorie. De verdeling van scholen binnen de categorie “afkomst leerlingen” is naar inschatting wel redelijk representatief. De verwachting is dat er in Nederland meer scholen zijn met voornamelijk autochtone leerlingen. Scholen met voornamelijk allochtone leerlingen komen waarschijnlijk in verhouding weinig voor, terwijl gemengde scholen in verhouding wat meer zullen voorkomen dan allochtone scholen. De verdeling binnen de categorieën “soort wijk”, “soort onderwijs” en “grootte van de school” lijkt naar inschatting ook wel redelijk representatief te zijn voor scholen in

Nederland. In Nederland zullen er meer niet-achterstandswijken dan achterstandswijken zijn, de verdeling tussen vernieuwend en traditioneel onderwijs zal ongeveer gelijk zijn, en de meeste basisscholen zullen middelgroot van omvang zijn.

Hieruit kan geconcludeerd worden dat de deelnemende scholen waarschijnlijk een redelijk representatieve afspiegeling zullen vormen van basisscholen in Nederland. Alleen de verdeling tussen stad, semi-stad en buitengebied is waarschijnlijk wat minder representatief.

Categorie	Opties	Aantal
Ligging school (n=30)	Stad	14
	Semi-stad	14
	Buitengebied	2
Afkomst leerlingen (n = 26)	Voornamelijk autochtoon	17
	Voornamelijk allochtoon	1
	Gemengd	8
Soort wijk (n = 26)	Achterstandswijk	21
	Niet-achterstandswijk	5
Soort onderwijs (n = 23)	Vernieuwend	11
	Traditioneel	12
Grootte school (n = 27)	Groot	7
	Middelgroot	14
	Klein	6

Tabel 4: Categorisering van deelnemende scholen naar verschillende criteria (n = aantal ingevulde antwoorden).

3.3 Resultaten algemene vragenlijst

De algemene vragenlijst werd aan alle deelnemende docenten voorgelegd. Bij sommige scholen had slechts 1 docent de algemene vragenlijst ingevuld en van 1 school was er geen ingevulde algemene vragenlijst ontvangen. Verder misten er bij veel ingevulde vragenlijsten (meerdere) antwoorden. Hierdoor komt het aantal antwoorden op de vragen niet steeds uit op een totaal van 55 (totaalaantal deelnemers). De aantallen zijn dus niet bij alle resultaten gelijk. Per vraag wordt het aantal antwoorden gehanteerd dat wel is ingevuld.

3.3.1 Belangstelling voor voedingsonderwijs

Aan de docenten werd gevraagd of ze het belangrijk vinden dat er in het basis-onderwijs aandacht wordt besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen. Hierop antwoordden 46 (van 47) docenten dat ze dit inderdaad belangrijk vinden.

Er werden hiervoor verschillende redenen gegeven:

- Kinderen moeten zich meer bewust worden van wat ze eten;
- Kinderen moeten leren waar eten vandaan komt en de grondstoffen leren kennen;

- Het toenemende aantal dikke kinderen en de afnemende hoeveelheid beweging;
- Niet alle kinderen krijgen van thuis mee wat gezond eten is;
- Kennis van voeding leert kinderen bewustere keuzes te maken;
- Gezondheid is belangrijk en dit hangt samen met voeding;
- Veel leerlingen hebben een verkeerd eetpatroon (niet ontbijten, veel koek, meer ongezonde dingen eten, minder melk drinken, gemaksvoedsel);
- Eten is een maatschappelijk en persoonlijk belangrijk item;
- Er wordt te weinig (bewust) over voeding nagedacht.

Dit is belangrijk in het opvoedingsproces:

- Kranten en tijdschriften staan vol met te dikke kinderen, allergieën, etc.;
- Smaak verdwijnt, kinderen weten weinig over smaak van voedingsmiddelen.

Slechts 1 docent gaf aan het niet belangrijk te vinden dat er aandacht aan voeding wordt besteed in het onderwijs. Deze docent heeft hierbij geen reden opgegeven.

Bij 41 (van 48) docenten wordt er in de klas al aandacht besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen. De manieren waarop aandacht wordt besteed aan voeding, zijn:

- Door middel van leskisten (GGD's, Natuur en Milieu-educatie, etc.);
- Verwerkt in de bestaande lesmethodes (bijv. bij wereldoriëntatie, biologie, de Grote Reis, huisje boompje beestje, taal, aardrijkskunde);
- Via tv-programma's (Nieuws uit de Natuur, school-tv);
- Bij kleuters via zelfbedachte methodes;
- Via themadagen, themaweken;
- Via kringgesprekken (o.a. naar aanleiding van eten dat kinderen bij zich hebben);
- Via eigen initiatieven;
- Via projecten.

Bij 7 docenten wordt er in de klas nog geen aandacht besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen.

36 (van 45) docenten vinden dat er in het lesprogramma van het basisonderwijs meer aandacht zou moeten worden besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen.

Redenen die hiervoor worden gegeven, zijn:

- In het reguliere lesprogramma komt het nog erg weinig aan bod;
- Deze onderwerpen zijn nodig;
- Meer kennis/informatie over voeding leert kinderen bewustere keuzes te maken;
- Er is steeds minder aandacht hiervoor in de thuissituatie;
- Veel maatschappelijke problemen moeten worden thuisgebracht in het onderwijs.

De overige 9 docenten vinden het niet nodig dat er in het onderwijs meer aandacht komt voor voeding. Zij geven hiervoor als reden:

- Het huidige programma is al overladen;
- Het komt al genoeg naar voren in verhouding met andere belangrijke onderwerpen;
- Het is wel leuk, maar niet noodzakelijk;
- Als het van thuis uit niet wordt gesteund, dan heb je er niks aan;
- Er moet niet meer aandacht aan worden besteed, maar wel gestructureerder;
- In de methode zit al een gedegen stuk over voeding;

- Aandacht eraan besteden is belangrijk, maar verantwoordelijkheid ligt bij de ouders.

3.3.2 Belangstelling voor de Smaaklessen[©]

Binnen het Smaaklespakket komen verschillende thema's aan bod die globaal op te delen zijn in de volgende onderwerpen: smaak en smaakontwikkeling, zintuiglijke waarnemingen bij eten (proeven, voelen, kijken, ruiken), bereidingswijze van eten, herkomst van voedselproducten, gezonde voeding en culturele verschillen in voedingsgewoonten. In tabel 5 wordt aangegeven of docenten het belangrijk vinden dat kinderen in het basisonderwijs leren over deze onderwerpen en waarom wel/niet.

Onderwerp	Belangrijk?	Waarom?
Smaak en Smaakontwikkeling (n = 46)	Ja: 38	<ul style="list-style-type: none"> - Voorkomt smaakvervlakking - Smaken leren kennen/bewustwording - Zorgt ervoor dat kinderen verantwoorde keuzes kunnen maken - Hoort bij opvoeding/algemene ontwikkeling - Manier van leren/ervaren - Ontwikkelen van smaak belangrijk voor toekomst - Onderdeel van maatschappelijke en persoonlijke kijk op de wereld - Ontwikkeling zintuigen is belangrijk
	Nee: 8	<ul style="list-style-type: none"> - De hoofdsmaken zijn te theoretisch (onderbouw) - Moet thuis gebeuren - Alleen binnen voedselprojecten
Zintuiglijke waarnemingen bij eten (n = 43)	Ja: 37	<ul style="list-style-type: none"> - Bewustwording - Waarnemen is genieten - Zorgt ervoor dat kinderen verantwoorde keuzes kunnen maken - Hoort bij opvoeding/algemene ontwikkeling - Manier van leren/ervaren - Onderdeel van maatschappelijke en persoonlijke kijk op de wereld - Ontwikkelen zintuigen is belangrijk - Leren hoe je wordt beïnvloed
	Nee: 6	<ul style="list-style-type: none"> - Moet thuis gebeuren - Alleen binnen voedselprojecten

Onderwerp	Belangrijk?	Waarom?
Bereidingswijze van eten (n = 47)	Ja: 33	<ul style="list-style-type: none"> - Voorkomen gebruik kant- en klaarvoedsel - Hoort bij opvoeding/algemene ontwikkeling - Zorgt ervoor dat kinderen verantwoorde keuzes kunnen maken - Ontwikkelen van smaak belangrijk - Bevordert zelfstandigheid - Bewustwording
	Nee: 14	<ul style="list-style-type: none"> - Te moeilijk voor onderbouw - Te theoretisch - Het is geen kookles - Niet voor het basisonderwijs
Herkomst van Voedselproducten (n = 46)	Ja: 43	<ul style="list-style-type: none"> - Aandacht voor natuur- en biologische producten - Hoe groeit een bepaald product - Zorgt ervoor dat kinderen verantwoorde keuzes kunnen maken - Hoort bij opvoeding/algemene ontwikkeling - Weten wat je eet - Zuinig zijn op de natuur - Bewustwording
	Nee: 3	<ul style="list-style-type: none"> - Te moeilijk voor onderbouw
Gezonde voeding (n = 48)	Ja: 47	<ul style="list-style-type: none"> - Voorkomen gebruik kant- en klaarvoedsel - Verantwoorde keuzes leren maken - Hoort bij opvoeding/algemene ontwikkeling - Bewustwording (weten of iets gezond is) - Gezond eten wordt vaak vergeten in drukke tijd
	Nee: 1	<ul style="list-style-type: none"> - Moet van de ouders uit komen
Culturele verschillen en Voedingsgewoontes (n = 48)	Ja: 42	<ul style="list-style-type: none"> - Leren waarderen andere voedingsgewoontes - Hoort bij opvoeding/algemene ontwikkeling - Leren waarderen van verschillen - Respect voor elkaar - Onderdeel van kijk op de wereld - Bewustwording dat niet iedereen hetzelfde eet
	Nee: 6	<ul style="list-style-type: none"> - Afhankelijk van wit/zwart/gemengde school - Te moeilijk voor onderbouw

Tabel 5: Antwoord op de vraag of docenten het belangrijk vinden dat de onderwerpen die in de Smaakleskist worden behandeld aan bod komen in het basisonderwijs (n = aantal antwoorden).

Aan de docenten werd gevraagd of deze verschillende onderwerpen ook aansluiting hebben of aan de orde komen bij bepaalde vakken of methodes in het reguliere onderwijs. Hieruit bleek dat alle onderwerpen aansluiting hebben bij de vakken

wereldoriëntatie (met name de lesmethode De Grote Reis), natuuronderwijs, biologie en aardrijkskunde. Daarnaast komen sommige onderwerpen ook nog incidenteel aan bod bij bijvoorbeeld school-tv (Nieuws uit de Natuur), thematische activiteiten, taal en lezen (bereidingswijze van voeding), geschiedenis (culturele verschillen en bereidingswijze van voeding) en/of bij activiteiten in de schooltuin (herkomst van voedsel).

3.3.3 Smaaklessen[®] toepassen in het basisonderwijs

Na deelname aan het onderzoek gaven 40 (van 44) docenten aan dat ze interesse hadden om een Smaakleskist te ontvangen op hun school, zodat ze er zelf mee aan de slag konden. Als redenen hiervoor gaven zij aan dat met name de praktische opzet van het lesmateriaal hen erg aansprak, dat ze het goed vonden dat kinderen bewuster worden gemaakt van hun voeding en dat de lessen een leuke en interessante afwisseling waren op het reguliere programma. 4 docenten gaven aan geen interesse te hebben in het ontvangen van een leskist. 2 onderbouwdocenten vonden de leskist niet goed en vonden dat deze niet aansloot bij de onderbouw. 1 docent vond de leskist veel te uitgebreid, en vond dat er al te veel vastlag, waardoor variatie niet meer mogelijk was. De laatste docent gaf aan dat leskisten over het algemeen in het magazijn blijven liggen en daar niet meer vandaan komen.

Indien de Smaaklessen[®] daadwerkelijk (structureel) zouden worden toegepast in het basisonderwijs, gaf het grootste deel van de docenten de voorkeur aan Smaaklessen[®] in de vorm van een leskist (29 van 44). Van deze 29 docenten zouden 13 docenten de leskist toepassen als een terugkerende les gedurende een bepaalde periode en 16 docenten zouden de leskist toepassen als (onderdeel van een) projectdag/week. Van de docenten die de Smaaklessen[®] niet in de vorm van een leskist zouden willen toepassen, zouden 13 docenten (de onderwerpen binnen) de Smaaklessen[®] het liefst verwerkt zien in bestaande lesmethodes. 1 docent zou de leskist graag alleen willen toepassen wanneer er aansluiting zou zijn bij een bepaald thema. Een andere docent zou de theorie uit de bestaande lesmethodes koppelen aan de praktijk uit de leskist.

Aangezien het grootste gedeelte van de docenten de Smaaklessen[®] het liefst in het onderwijs zou toepassen in de vorm van een leskist, is het belangrijk om te inventariseren hoe en hoe vaak leskisten (of ander thematisch onderwijsmateriaal) over het algemeen worden toegepast in het onderwijs en hoe docenten leskisten (of ander thematisch materiaal) zien ten opzichte van het reguliere onderwijs. 34 (van 39) docenten gaven aan dat ze op hun school worden gestimuleerd om leskisten of ander thematisch onderwijsmateriaal te gebruiken. In onderstaande tabel staat aangegeven hoe vaak docenten per schooljaar leskisten gebruiken.

	1-2 keer per jaar	3-4 keer per jaar	4-5 keer per jaar	6-10 keer per jaar	1 keer per maand of vaker
Aantal Docenten	8	10	11	6	3

Tabel 6: Antwoord op de vraag hoe vaak docenten per schooljaar ongeveer gebruikmaken van thematisch onderwijsmateriaal (aantal antwoorden = 38)?

Leskisten (of ander thematisch materiaal) worden over het algemeen toegepast als lessen die gedurende een bepaalde periode terugkeren in het wekelijkse lesprogramma (22 docenten) of als lessen die worden toegepast in de vorm van een projectdag of projectweek (5 docenten). Een aantal docenten wisselt deze beide toepassingen af (10). Andere manieren om het onderwijsmateriaal toe te passen zijn dagelijks de lessen geven gedurende een bepaalde (korte) periode (1), of leerlingen individueel aan de slag laten gaan met opdrachten uit het materiaal als ze zin hebben (1). Het grootste deel van de docenten ziet thematisch onderwijsmateriaal als een **ondersteuning** van of een **leuke afwisseling** op het reguliere onderwijs, of als een combinatie van beide. Een aantal docenten ziet thematisch onderwijsmateriaal als een **verrijking of aanvulling** op het reguliere onderwijs, als een **kapstok** of zelfs als een **vervanger** van regulier onderwijs, omdat het kinderen zelfstandiger zou maken.

Aangezien de ambitie van het Smaakproject is om Smaaklessen[©] (structureel) in het onderwijs te gaan toepassen, is het belangrijk om te inventariseren hoe de Smaaklessen[©] het beste kunnen worden gegeven en of er ook ruimte is voor deze lessen in het onderwijsprogramma. 29 (van 42) docenten gaven er de voorkeur aan dat de docent zelf de Smaaklessen[©] verzorgt in plaats van gastdocenten. Redenen hiervoor zijn dat:

- De docent pedagogisch en didactisch meer ervaring heeft met een groep kinderen;
- Het makkelijker te organiseren is omdat de docent de lessen zelf in kan plannen;
- De docent (het niveau van) de klas en de gewoontes kent;
- De lessen op deze manier geïntegreerd kunnen worden in het onderwijsproces.

9 (van 42) docenten gaven aan dat ze geen voorkeur hadden voor lessen gegeven door de docent zelf of door buitenstaanders. Slechts 4 docenten gaven specifiek de voorkeur aan lessen gegeven door buitenstaanders/gastdocenten, omdat: de les dan zeker zou worden ingepland terwijl het er anders misschien niet van zou komen (2) of omdat de afwisseling aanspreekt (2).

Een groot deel van de ondervraagde docenten (33 van 50) vindt dat er over het algemeen binnen het huidige lesprogramma in het basisonderwijs voldoende ruimte is voor het gebruik van thematisch onderwijsmateriaal. 15 van deze 33 docenten gaven echter wel aan dat ze hiervoor graag meer tijd zouden hebben. 17 (van 50) docenten vinden dat er in het basisonderwijs niet genoeg ruimte is voor het gebruik van thematisch onderwijsmateriaal. Zij gaven allen aan dat jammer te vinden.

3.3.4 Introductie van de Smaakleskisten op basisscholen

Indien de Smaakleskisten inderdaad verspreid zullen worden op basisscholen in heel Nederland, is het belangrijk om te inventariseren in welke periode van het schooljaar de leskist het beste geïntroduceerd kan worden, hoe deze introductie de meeste indruk zal maken, of scholen bereid zijn om een financiële bijdrage te leveren voor de Smaakleskist (indien dit nodig blijkt te zijn) en hoe de voorziening en nabestelling van de benodigde materialen georganiseerd zullen moeten worden. De beste periodes om de leskist te introduceren, bleek in de periode van het **begin van het schooljaar tot de herfstvakantie**, of in de periode van de **kerstvakantie tot de voorjaarsvakantie**.

De meeste docenten gaven aan dat er aan het begin van het schooljaar nog tijd zou zijn om extra activiteiten in te plannen. Echter, sommige docenten uit de onderbouw gaven juist aan dat aan het begin van het schooljaar kinderen nog moeten wennen aan de nieuwe situatie en nog moeten leren omgaan met de nieuwe regels. De periode van de kerstvakantie tot de voorjaarsvakantie wordt over het algemeen aangegeven als een vrij rustige periode en lijkt dus een geschikte periode om (extra) activiteiten in te plannen.

Hieronder staan enkele opties voor de introductie van de Smaakleskist op scholen. Deze opties zullen volgens de docenten de meeste indruk maken en het meest aanspreken wanneer de leskist groots op scholen geïntroduceerd zal worden.

Opties voor introductie Smaakleskist	Aantal keer gekozen
Themadag op school	35
Introductieles door een 'Smaaklesteam'	25
Introductie door Sjaak Smaak, toneelvoorstelling	24
Internetsite over de Smaaklessen [©]	9
Landelijke themadag met allerlei 'Smaakactiviteiten'	7
Tv-programma/show	6
Themadag voor leraren, over voeding in onderwijs	4
Promomateriaal (cd-rom, brochure, posters in de klas)	3
Landelijke tv-quiz	1

Tabel 7: Antwoord op de vraag welke optie voor de introductie van de Smaakleskist op scholen de meeste indruk zal maken en het meest zal aanspreken.

Het is nog onduidelijk of er een eigen bijdrage van de school zal worden gevraagd voor het ontvangen van een Smaakleskist. Op de vraag wat volgens de docenten een redelijke financiële bijdrage zou zijn voor het ontvangen van de leskist (€ 0, € 25, € 50, € 75 of € 100), werd het volgende geantwoord:

	€ 0,-	€ 25,-	€ 50,-	€ 75,-	€ 100,-
Aantal Docenten	7	12	9	-	7

Tabel 8: Antwoord op de vraag wat een redelijke financiële bijdrage zou zijn voor het ontvangen van een Smaakleskist.

De aanvulling van (extra) benodigde materialen bij de Smaaklessen[©], zal zoveel mogelijk naar wens van de docenten georganiseerd moeten worden. 16 (van 42) docenten gaven aan dat ze de aanvulling van materialen uit de leskist het liefst zelf zouden organiseren. De materialen zouden dan centraal op school kunnen worden aangeschaft, docenten zouden zelf de materialen kunnen aanschaffen en/of kinderen zouden de benodigde materialen van huis kunnen meenemen. 15 docenten gaven

juist aan dat ze de materialen graag na zouden bestellen via een centraal georganiseerd nabestelsysteem, bijvoorbeeld via bestellijsten, internet, of via een bepaald bedrijf. 9 docenten zouden graag een combinatie van beide zien, waarbij de gangbare spullen door de school, docent of leerlingen zelf zouden kunnen worden aangeschaft en de wat minder gangbare materialen (zoals geurstoffen, kleurstoffen, bakjes, etc.) via een nabestelsysteem besteld zouden kunnen worden. 2 docenten gaven aan dat ze de leskist het liefst helemaal kant en klaar zouden willen ontvangen, zodat er geen extra materialen meer aangeschaft zouden hoeven worden.

3.4 Resultaten docentlessen

In totaal zijn 22 docenten voor dit onderzoek met de lessen uit de Smaakleskist aan de slag gegaan. Hiervan hebben 10 docenten eenmalig een Smaakles[®] gegeven, 11 docenten hebben een lessenserie gegeven en 1 docent heeft Smaaklessen[®] gegeven als (onderdeel van) een projectdag. De docenten waren vrij om te kiezen welke les(sen) uit de lesmap ze wilden geven. De keuze voor de lessen werd voornamelijk bepaald door de aantrekkelijkheid (leuk en interessant) en door de uitvoerbaarheid van de lessen. De thema's die het meest aanspraken, waren vooral de eerste 5 thema's, waarin de verschillende zintuiglijke waarnemingen die met eten te maken hebben (proeven, voelen, zien, ruiken) werden behandeld. Vooral de proefjes waarbij de kinderen zelf konden ruiken en proeven, en dus vanuit eigen ervaring konden leren, spraken erg aan. De laatste 5 thema's spraken minder aan bij de docenten, met name bij docenten van de onderbouw. Deze lessen werden als (te) moeilijk beschouwd en sloten minder aan bij de belevingswereld van de jonge kinderen.

Het grootste deel van de docenten (17 van 20) vond de voorbereidingstijd die nodig was voor de Smaaklessen[®] 'goed te doen'. 4 docenten gaven aan dat het kopen van de benodigde materialen wel veel tijd kostte. Slechts 3 docenten vonden dat de benodigde voorbereidingstijd erg lang was in verhouding met die van andere lessen. 8 (van 20) docenten hebben leerlingen zelf materialen (zoals verpakkingen, tijdschriften, folders, fruit, groente en kruiden) van thuis laten meenemen. Zij vonden dit niet bezwaarlijk. 12 (van 20) docenten hebben zelf materialen/voedingsmiddelen aangeschaft of van thuis meegenomen. Zij vonden dit ook niet bezwaarlijk om te doen. 1 docente gaf wel aan dat ze het voor deze keer niet bezwaarlijk vond, maar dat ze het wel bezwaarlijk zou vinden indien het wekelijks zou moeten gebeuren.

Bij een algemene beschouwing van de gegeven docentlessen gaven 18 (van 20) docenten aan dat ze enthousiast waren over het geven van de Smaaklessen[®].

Redenen hiervoor waren:

- Dat het onderwerp boeiend was;
- Dat het een leuke afwisseling was;
- Dat de ideeën uit de lesmap leuk waren;
- Dat de kinderen het interessant en leuk vonden;
- Dat het materiaal heel praktisch van opzet was;
- Dat het onderwerp nog te weinig aandacht krijgt in het onderwijs.

Deze 18 docenten gaven ook aan dat ze wel vaker met de Smaakleskist zouden gaan werken indien ze de kist tot hun beschikking zouden hebben op school. Slechts 2 docenten gaven aan dat ze, na het werken met de leskist, niet enthousiast waren over de Smaaklessen[©]. Zij vonden dat de lesopzet tegenviel en dat de lessen organisatorisch niet goed in elkaar zaten. Het verhaal van Sjaak Smaak sprak ook niet aan en ze vonden dat de werkbladen er onverzorgd uitzagen en niet uitnodigend waren. Deze docenten hadden zelf bij het geven van de lessen een andere opzet gehanteerd dan die in de lesmap beschreven stond en waren hier uiteindelijk wel enthousiast over. Alle 22 docenten gaven wel aan dat de kinderen enthousiast waren over de Smaaklessen[©]. De praktische opzet waarbij ze zelf proefjes mochten uitvoeren en op die manier konden leren, sprak hen erg aan.

3.5 Resultaten gastlessen

In totaal hebben 28 docenten (een) gastles(sen) in hun klas ontvangen. Bij 20 docenten is eenmalig een Smaakles[©] gegeven en bij 8 docenten is een lessenserie van 3 lessen gegeven. In tabel 10 staat aangegeven wat de docenten van het verloop van de gastles(sen) vonden. Bij de eenmalige lessen gaven de docenten aan dat er een goede afwisseling was tussen theorie en praktijk en dat de les goed verzorgd was. Bij de lessenserie werd voornamelijk de variatie erg gewaardeerd, zowel in de werkvormen als in de thema's en proefjes.

Verloop van de les	Eenmalige les (n = 20)			Lessenserie (n = 5)		
	Onderb	Middenb	Bovenb	Onderb	Middenb	Bovenb
Zeer goed	1	-	-	-	-	-
Goed	5	5	5	2	2	1
Voldoende	-	3	1	-	-	-
Slecht	-	-	-	-	-	-
Zeer slecht	-	-	-	-	-	-

Tabel 9: Antwoord op de vraag wat de docent vond van het verloop van de gastles (n = aantal ingevulde antwoorden).

22 (van 26) docenten die (een) gastles(sen) in hun klas hebben ontvangen, zouden wel met het lesmateriaal aan de slag gaan indien ze een leskist tot hun beschikking zouden hebben. 4 (van 24) docenten zouden misschien met het lesmateriaal aan de slag gaan, afhankelijk van de beschikbare tijd, of de aansluiting bij een lopend project.

Uit zowel de gastlessen als de docentlessen is gebleken dat het lesmateriaal (met name het lesmateriaal van de onderbouw) op een aantal punten nog verder aangepast en geperfectioneerd zal moeten worden. Zo zal er bijvoorbeeld bij de lessen voor de onderbouw meer rekening moeten worden gehouden met de korte spanningsboog van deze leerlingen. Bovendien bleek een aantal behandelde onderwerpen voor de onderbouw erg moeilijk. Deze en andere kanttekeningen bij het

materiaal van de Smaakleskist zijn in een apart verslag vastgelegd (bijlage 6). Andere kanttekeningen hebben voornamelijk betrekking op het verhaal van Sjaak Smaak, (de inhoud en opzet van) de werkbladen, de handelbaarheid van de leskist en de extra benodigde materialen bij de Smaaklessen[©].

3.6 Beoordeling Smaaklespakket

In totaal hebben 5 docenten de Smaakleskist bestudeerd en beoordeeld aan de hand van een vragenlijst. 3 docenten hebben het lesmateriaal van de onderbouw beoordeeld, 1 docent het materiaal van de middenbouw en 1 docent het materiaal van de bovenbouw.

3.6.1 Inhoud van de lesmap

De algemene handleiding die voorin de map staat, was volgens de 5 docenten duidelijk en volledig genoeg. De overzichtelijkheid van de lesmap was (zeer) goed, met name door de tabbladen die de verschillende thema's aangeven.

De inhoud van de lessen was door bovenstaande 5 docenten beoordeeld aan de hand van een aantal criteria. Daarnaast hebben natuurlijk ook de docenten die zelf met het lesmateriaal aan de slag zijn gegaan, de inhoud van de gegeven lessen beoordeeld. Het verhaal van Sjaak Smaak werd heel wisselend ontvangen. Een aantal docenten vond het verhaal heel leuk. In de klassen waar de gastlessen zijn gegeven, waren de kinderen over het algemeen ook erg enthousiast over het verhaal. Er waren echter ook enkele docenten die het verhaal juist helemaal niks vonden. Met name voor de kleuters scheen het verhaal moeilijk te begrijpen en soms ook (te) eng en wreed te zijn. Voor de bovenbouw werd het verhaal juist weer te kinderachtig gevonden. De tekeningen bij het verhaal werden door enkelen als zeer slecht beoordeeld.

Zoals ook al bleek uit de beoordeling van docenten die zelf met het lesmateriaal aan de slag zijn gegaan, spraken de eerste 5 thema's uit de lesmap het meest aan. Deze thema's spraken voornamelijk aan omdat de kinderen zelf proefjes mochten doen. De thema's 6 (lekker anders), 7 (in de tuin, uit de tuin) en 10 (puur natuur) spraken minder aan, met name voor de onderbouw. Deze thema's stonden verder van de kinderen af en waren daardoor meer geschikt voor de bovenbouwgroepen.

3.6.2 De leskist en de materialen

Alle 5 de docenten die de leskist hebben beoordeeld, gaven aan dat ze de leskist er leuk en aantrekkelijk uit vonden zien. De aluminiumkist met de felgekleurde stickers sprak erg aan. Een nadeel van de kist was dat hij niet afgesloten kon worden. Een ander nadeel was dat de kist niet handig te tillen was. De handvatten waren te dun, waardoor het pijnlijk was voor je handen om de kist te dragen.

De **C3-waaier**, waarin simpele chemieproefjes staan beschreven, bleek niet zo goed bruikbaar te zijn in de onderbouw. De proefjes waren te moeilijk om met jonge kinderen uit te voeren. De docenten van de onderbouw gaven dus ook aan dat ze deze waaier niet zouden gebruiken. De docente uit de bovenbouw gaf aan dat de C3-waaier wel goed bruikbaar zou zijn in de klassen van de bovenbouw.

Het taalspelletje 'De E van eetbaar' bleek goed bruikbaar voor de hogere klassen, maar te moeilijk voor de klassen van de onderbouw en de laagste klas van de middenbouw (groep 4). Het taalspelletje zorgde er wel voor dat de Smaakleskist vakoverstijgend ingezet kon worden en dit werd door 1 docent erg gewaardeerd. Een andere docent gaf juist aan dat dit meer thuishoort bij taallessen.

De cd-rom 'Sjaak Smaak in de keuken' was alleen bedoeld voor de midden- en bovenbouw. Alleen de docent uit de bovenbouw heeft de cd-rom beoordeeld. Zij vond de cd-rom goed bruikbaar en zou hem zelf ook toepassen in haar lessen. Ze zou de leerlingen er zelfstandig mee aan de slag laten gaan.

De website (op cd-rom) was alleen bedoeld voor de bovenbouw. De docente uit de bovenbouw vond de website goed bruikbaar, leuk en leerzaam. Ze zou er ook gebruik van maken in haar klas door de leerlingen er zelfstandig mee aan de slag te laten gaan.

Naast de C3-waaier, het taalspelletje en de twee cd-rom's (Sjaak Smaak in de keuken en de website) waren er in de leskist ook nog enkele extra materialen aanwezig die bij de Smaaklessen[©] gebruikt konden worden. 1 docent die zelf lessen heeft gegeven, gaf aan dat (een groot deel van) deze extra materialen eigenlijk overbodig waren, omdat veel ook door henzelf kon worden aangeschaft en een deel niet eens nodig bleek te zijn bij de lessen. Een andere docent die de leskist beoordeelde, vond het uiterlijk van de leskist echter juist erg leuk en uitdagend door de extra materialen die erbij zaten.

3.6.3 Benodigde materialen

Net zoals de docenten die zelf met het lesmateriaal aan de slag zijn gegaan, vonden ook de 5 docenten die het lespakket hebben beoordeeld het niet bezwaarlijk als kinderen materialen voor de Smaaklessen[©] van huis zouden moeten meenemen. 2 docenten gaven wel aan dat dit niet te vaak moest gebeuren en dat het wel bezwaarlijk zou worden als ouders materialen speciaal hiervoor zouden moeten aanschaffen. 4 (van de 5) docenten vonden het ook niet bezwaarlijk als ze af en toe zelf materialen voor de Smaaklessen[©] zouden moeten aanschaffen. 1 docent gaf aan dat ze dit niet zo snel zou doen. Op de vraag wat een redelijke financiële bijdrage van de school zou zijn voor de aanschaf van (extra) materialen voor de Smaaklessen[©], werd het volgende geantwoord:

	€ 0,-	€ 10,-	€ 25,-	€ 50,-
Aantal Docenten	3	3	11	3

Tabel 10: Antwoord op de vraag wat een redelijke financiële bijdrage zou zijn voor het aanschaffen van extra materialen bij gebruik van de Smaakleskist (n = 20).

4. Conclusies en aanbevelingen

Uit het onderzoek blijkt dat bijna alle basisschooldocenten die hebben deelgenomen aan het onderzoek het belangrijk vinden dat er aandacht wordt besteed aan voeding in het onderwijs. Op de meeste scholen uit het onderzoek wordt er al wel (in beperkte mate) aandacht besteed aan voeding en voedingsgelateerde onderwerpen, zowel in de bestaande methodes als incidenteel bij bijvoorbeeld themaonderwijs, kringgesprekken of tv-programma's. Een grote meerderheid van de ondervraagde docenten vindt dat er **meer aandacht** zou moeten komen voor voeding in het basisonderwijs. Deze docenten gaven aan met eigen ogen te zien dat kinderen steeds minder bewust omgaan met eten en dat ze steeds minder kennis hebben over voeding en voedsel. Het toenemende aantal (te) dikke kinderen en het slechte eetpatroon van veel kinderen worden gezien als belangrijk gevolg hiervan en baren veel docenten zorgen. Meer aandacht voor voeding in het basisonderwijs zou volgens hen kunnen bijdragen om kinderen **bewuster** te maken van (allerlei aspecten van) hun voeding, zodat ze **bewustere keuzes** kunnen maken. Hierbij moet echter wel rekening worden gehouden met de **beperkte tijd** die (sommige) scholen hiervoor hebben en met de aandacht die er op de verschillende scholen al is voor dit soort onderwerpen. Bovendien moet het thuisfront (ouders/verzorgers) ook een bepaalde verantwoordelijkheid dragen en dus ook worden voorgelicht op dit gebied.

Globaal komen er in de Smaakleskist zes verschillende onderwerpen aan bod, namelijk smaak- en smaakontwikkeling, zintuiglijke waarnemingen bij eten (proeven, voelen, zien, ruiken), bereidingswijze van eten, herkomst van voedselproducten, gezonde voeding en culturele verschillen in voedingsgewoontes. Een meerderheid van de ondervraagde docenten vindt het **belangrijk** dat kinderen in het basisonderwijs over deze onderwerpen leren. De voornaamste redenen hiervoor zijn: dat het hoort bij de algemene **ontwikkeling** en opvoeding, dat deze onderwerpen zorgen voor **bewustwording**, en dat kinderen hierdoor leren **verantwoorde keuzes** te maken. Sommige onderwerpen lijken wat minder geschikt voor de onderbouw (herkomst van producten, bereidingswijze van eten en culturele verschillen). Een aantal docenten vindt ook dat kinderen sommige onderwerpen beter thuis kunnen leren. Hieruit blijkt opnieuw dat het belangrijk is om het **thuisfront** ook te betrekken en te informeren en voor te lichten over deze onderwerpen.

De Smaakleskist werd bij het grootste deel van de docenten uit het onderzoek erg **positief ontvangen**. Vrijwel alle docenten gaven aan dat ze wel vaker met de leskist zouden willen werken. Ook bij de leerlingen werden de Smaaklessen[©] **positief ontvangen**. Vooral de praktische opzet, waarbij ze zelf proefjes mochten doen, sprak erg aan. De **ervaringen met** en de **werkbaarheid** van het lesmateriaal werden over het algemeen **goed** beoordeeld. Uit het onderzoek is wel gebleken dat (met name) de opzet en inhoud van het lesmateriaal voor de onderbouw op een aantal punten aangepast en geoptimaliseerd zullen moeten worden. Deze en andere kanttekeningen bij het materiaal van de Smaakleskist, zijn in een apart verslag vastgelegd dat zal worden

meegenomen in een volgende fase met de Smaakleskist. De andere kanttekeningen hebben voornamelijk betrekking op het verhaal van Sjaak, (de inhoud en opzet van) de werkbladen, de handelbaarheid van de leskist en de extra benodigde materialen bij de Smaaklessen[©].

Indien de Smaaklessen[©] worden **toegepast in het basisonderwijs**, hebben de meeste docenten een voorkeur voor Smaaklessen[©] in de vorm van een leskist. De meeste ondervraagde docenten denken dat er in het lesprogramma ook wel ruimte zou zijn om lessen uit de leskist in te bouwen. De lessen uit de leskist zullen voornamelijk worden toegepast als een terugkerende les gedurende een bepaalde periode (lessenserie) of als (onderdeel van) een projectdag/projectweek. Een redelijke financiële bijdrage van de scholen voor het ontvangen van een leskist (indien dit nodig blijkt te zijn) lijkt € 25 – € 50. Docenten geven er de voorkeur aan de Smaaklessen[©] **zelf te verzorgen** in plaats van ze door gastdocenten te laten verzorgen. De docent heeft namelijk meer didactische ervaring en kent de klas, en bovendien zijn de Smaaklessen[©] op deze manier makkelijker te organiseren en beter in te plannen. De onderwerpen die in de huidige Smaakleskist worden behandeld, **sluiten** allemaal in meer of mindere mate aan bij bepaalde vakken die in de bestaande lesmethodes zijn opgenomen. De onderwerpen sluiten met name aan bij de vakken wereldoriëntatie, natuuronderwijs, biologie en aardrijkskunde. Om ervoor te zorgen dat Smaaklessen[©] ook daadwerkelijk structureel in het jaarprogramma zullen worden toegepast, is het belangrijk om rekening te houden met de aansluiting bij deze vakken. In het lesmateriaal kunnen bijvoorbeeld tips worden gegeven over waar de verschillende thema's aansluiten bij de bestaande methodes.

Bij toepassing van de Smaakleskist in het basisonderwijs, zullen de aanschaf en nabestelling van benodigde **materialen** zoveel mogelijk naar wens van de docenten georganiseerd moeten worden. De meeste docenten vinden het niet bezwaarlijk als er zo nu en dan (niet-houdbare) materialen door henzelf of door de leerlingen moeten worden aangeschaft of van thuis moeten worden meegebracht. Enkele minder gangbare materialen (zoals kleurstoffen, geurstoffen, bakjes, potjes, etc.) die zich in de leskist bevinden, zijn echter niet eenvoudig door de docent zelf aan te schaffen. Het moet mogelijk zijn om deze materialen via een centraal georganiseerd nabestelsysteem (bijvoorbeeld via nabestellijsten, of internet) na te bestellen. In totaal lijkt € 25,- (per klas, per jaar) een redelijke financiële bijdrage voor de aanschaf van extra materialen voor de Smaaklessen[©]. De leskist zelf kan het beste gevuld worden met een afgestemde hoeveelheid materialen, waarbij geen overbodige (niet-)houdbare producten in de kist voorkomen, maar waarmee de leskist er wel uitdagend en uitnodigend uit blijft zien.

Indien Smaaklessen[©] zullen worden geïmplementeerd op alle basisscholen in Nederland, is de intentie om de **introdunctie** van de Smaakleskisten op scholen groots aan te pakken. De introductie zal veel indruk moeten maken, zodat mensen enthousiast worden over de Smaaklessen[©] en nieuwsgierig worden naar het lesmateriaal. De beste periode om de Smaakleskisten te introduceren, lijkt in de periode van begin

van het schooljaar tot de herfstvakantie, of in de periode van de kerstvakantie tot de voorjaarsvakantie. Het voordeel van de eerste periode (begin schooljaar-herfst) is dat de leskisten dan meteen vanaf het begin van het schooljaar kunnen worden toegepast. De periode van de kerstvakantie tot de voorjaarsvakantie lijkt voor de meeste docenten echter de rustigste periode. De volgende opties zouden volgens de onderzochte docenten de meeste indruk maken als introductie voor de Smaakleskist: een themadag op school, een introductie-Smaakles[©] door een 'Smaaklesteam', of een ludieke activiteit op school (bijvoorbeeld een toneelvoorstelling, kookwedstrijd, etc.). Opties die kunnen dienen voor verdere promotie van de Smaaklessen[©] zijn bijvoorbeeld het openen van een internetsite, promotie via een tv-programma (quiz), een landelijke themadag of promotiemateriaal, zoals een cd-rom, posters, etc.

Slotconclusie en aanbevelingen

Door middel van verschillende ervaringen met de Smaakleskist op 32 basisscholen in Nederland, kon een inventarisatie worden gemaakt of er in het basisonderwijs daadwerkelijk belangstelling is voor de Smaaklessen[©], hoe de Smaakleskist in het basisonderwijs werd ontvangen, wat de ervaringen met de leskist waren en hoe de Smaakleskist het beste zou kunnen worden geïntroduceerd en toegepast op basisscholen.

Ervan uitgaande dat de groep docenten uit het onderzoek een afspiegeling is van de docenten in heel Nederland, kunnen we concluderen dat er in het basisonderwijs inderdaad belangstelling is voor de Smaaklessen[©]. De Smaakleskist in zijn huidige vorm werd enthousiast ontvangen bij de onderzoeksgroep en de ervaringen ermee waren goed. Er waren echter wel enkele verbeterpunten aan het lesmateriaal en de leskist op te merken. Deze zullen in een volgende fase moeten worden meegenomen.

Nu er in het basisonderwijs daadwerkelijk belangstelling blijkt te zijn voor de Smaaklessen[©] en de Smaakleskist goed wordt ontvangen, kan de stap worden gezet naar de volgende fase in het Smaaklesproject: *“De verspreiding en uitrol van de Smaakleskist over basisscholen in heel Nederland”*. In deze rapportage worden al enkele suggesties en aanbevelingen gegeven voor de introductie en toepassing van de Smaakleskist in het basisonderwijs. Belangrijk bij de introductie van de Smaakleskist op basisscholen is dat de leskist structureel zal moeten worden gaan toegepast in het onderwijs. Het geven van de Smaaklessen[©] moet een continu proces worden binnen het basisonderwijs; van de start in de onderbouw tot in de bovenbouw, en eigenlijk zelfs tot en met de middelbare school. Uiteindelijk hopen we dat er dan in de toekomst bewuster zal worden omgegaan met voeding, zodat de gezondheids- en voedingsgerelateerde problemen weer zullen afnemen.

Bijlage 1: Algemene vragenlijst Smaaklesproject

Persoonlijke gegevens

Naam:

E-mailadres:

Functie: (omcirkel wat van toepassing is)

Docent onderbouw / docent middenbouw / docent bovenbouw / anders,
nl.

Totaal aantal jaren leservaring

Naam school:

Adres school:

Als we uw school zouden moeten indelen in categorieën, welke van de volgende opties zijn dan het meest van toepassing (omcirkel per categorie 1 optie)?

1. stad / semi-stad / buitengebied
2. voornamelijk autochtone kinderen / voornamelijk allochtone kinderen / gemengd
3. achterstandswijk / geen achterstandswijk
4. vernieuwend onderwijs / traditioneel onderwijs
5. grote school / middelgrote school / kleine school

Thematisch onderwijs en onderwijsmateriaal

1. Op onze school wordt er naast het reguliere onderwijs (de bestaande lesmethodes), ook regelmatig aandacht besteed aan thematisch onderwijs. ja / nee
2. In mijn klas wordt er naast het reguliere onderwijs (de bestaande lesmethodes), ook regelmatig aandacht besteed aan thematisch onderwijs. ja / nee

3. Hoe vaak wordt er op uw school ongeveer aandacht besteed aan thematisch onderwijs?

- 1 - 2 keer per jaar
- 3 - 4 keer per jaar
- 4 - 5 keer per jaar
- 6 - 10 keer per jaar
- 1 keer in de maand of vaker

4. Op onze school wordt wel eens gebruikgemaakt van thematisch onderwijsmateriaal².

(Indien nee, ga verder naar vraag 12)

ja / nee

5. Op onze school worden wij gestimuleerd om met thematisch onderwijsmateriaal te werken.

ja / nee

Zo ja, hoe?

6. In mijn klas maak ik wel eens gebruik van thematisch onderwijsmateriaal.

(indien nee, ga verder naar vraag 12)

ja / nee

7. Hoe vaak maakt u ongeveer gebruik van thematisch onderwijsmateriaal in uw leprogramma?

- 1 - 2 keer per jaar
- 3 - 4 keer per jaar
- 4 - 5 keer per jaar
- 6 - 10 keer per jaar
- 1 keer in de maand of vaker

8. Hoe komt u over het algemeen aan het thematisch onderwijsmateriaal?

9. Hoe wordt thematisch onderwijsmateriaal over het algemeen ingepast in het lesprogramma?

- de lessen worden gedurende een bepaalde periode ingebouwd in het wekelijkse lesprogramma
- de lessen uit het materiaal worden ingebouwd in een projectweek of projectdag
- anders, nl

10. Bij welk(e) vak(ken) wordt thematisch onderwijsmateriaal over het algemeen gebruikt?

11. Hoe ziet u thematisch onderwijsmateriaal ten opzichte van het reguliere programma?

- ik zie het onderwijsmateriaal als ondersteuning van het reguliere onderwijs
- ik zie het onderwijsmateriaal als een leuke afwisseling op het reguliere onderwijs
- anders, nl

12. Vindt u dat er binnen het reguliere onderwijsprogramma voldoende ruimte is voor het gebruik van thematisch onderwijsmateriaal?

- ja, ik vind dat er voldoende tijd is voor het gebruik van thematisch onderwijsmateriaal
- er is wel tijd, maar ik zou graag meer tijd hiervoor willen hebben
- nee, er is niet genoeg tijd voor het gebruik van thematisch onderwijsmateriaal en dat vind ik jammer
- nee, er is niet genoeg tijd, maar dat maakt me niet zoveel uit

Voedingsgerelateerd onderwijs

13. Vindt u het belangrijk dat er in het basisonderwijs aandacht wordt besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen (onderwerpen die te maken hebben met eten, voeding, smaak, gezondheid, etc.)? ja / nee

Waarom wel/niet?

14. Wordt op uw *school* aandacht besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen? ja / nee

Zo ja, op welke manier(en)? (bijvoorbeeld d.m.v. leskisten, themadagen/weken, binnen de bestaande lesmethodes, etc.)

15. Wordt in uw eigen klas in het lesprogramma aandacht besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen? ja / nee

Zo ja, op welke manier(en)? (bijvoorbeeld d.m.v. leskisten, themadagen/weken, binnen de bestaande lesmethodes, etc.)

16. Bent u het eens met de stelling: 'Er moet meer aandacht worden besteed aan voedingsgerelateerde onderwerpen in het lesprogramma van het basisonderwijs'?

ja/ nee

Waarom wel/niet?

De Smaaklessen

Binnen het project "De Smaaklessen" wordt gewerkt aan bewustwording en kennisverwerving over onder andere de zintuiglijke waarnemingen die samenhangen met eten (proeven, ruiken, zien, voelen), de oorsprong van voedsel, gezonde voeding en culturele verschillen betreffende voeding. De doelstellingen van de Smaaklessen zijn:

- leerlingen op een verantwoorde en leuke manier bewust te maken van smaak en smaakontwikkeling,
- leerlingen kennis te geven over bepaalde kenmerken en eigenschappen van voedsel.

17. Wilt u bij de onderstaande onderwerpen aangeven of u het belangrijk vindt dat kinderen hierover in het basisonderwijs leren?

	Belangrijk	Waarom wel/niet belangrijk?
- smaak en smaakontwikkeling	Ja / nee	_____
- zintuiglijke waarnemingen bij eten	Ja / nee	_____
- bereidingswijze van voeding	Ja / nee	_____
- soort (bijvoorbeeld soort gewas, soort product)	Ja / nee	_____
- gezonde voeding	Ja / nee	_____
- herkomst van voedselproducten	Ja / nee	_____
- bewustwording van voedingsproblemen	Ja / nee	_____
- culturele verschillen en voedingsgewoontes	Ja / nee	_____

18. Vindt u dat de volgende voedingsgerelateerde onderwerpen aansluiten bij bepaalde bestaande onderdelen (vakken, lessen, onderwerpen) die al zijn opgenomen in het reguliere lesprogramma? En zo ja, bij welke?

	Aansluiting	Zo ja, bij?
- smaak en smaakontwikkeling	Ja / nee	_____
- zintuiglijke waarnemingen bij eten	Ja / nee	_____
- bereidingswijze van voeding	Ja / nee	_____
- soort (bijvoorbeeld soort gewas, soort product)	Ja / nee	_____
- gezonde voeding	Ja / nee	_____

- herkomst van voedselproducten Ja / nee _____
- bewustwording van voedingsproblemen Ja / nee _____
- culturele verschillen en Ja / nee _____
voedingsgewoontes

19. Stel dat Smaaklessen (lessen die bovenstaande onderwerpen behandelen) zouden worden toegevoegd aan het basisonderwijs, in welke vorm zou u de lessen dan het liefst in het onderwijs willen zien?

- als leskist, waarbij ik de Smaaklessen zou inbouwen in projectdagen/weken
 - als leskist, waarbij ik de Smaaklessen zou inbouwen als terugkerende les gedurende een bepaalde periode
 - verwerkt in de bestaande lesmethodes
 - anders, nl
-
-

20. Stel dat Smaaklessen zouden worden toegevoegd aan het basisonderwijs, waar gaat uw voorkeur dan naar uit? Dat de lessen gegeven zullen worden door de docent zelf? Of dat de lessen gegeven zullen worden door buitenstaanders?

- door de docent zelf
- door buitenstaanders

Waarom?

Indien door buitenstaanders, waar gaat de voorkeur naar uit?

- studenten van bijvoorbeeld universiteit of hbo met een voedingsachtergrond
 - een kok
 - ouders
 - anders, nl
-

21. Denkt u dat er in uw lesprogramma tijd zou zijn om Smaaklessen te verzorgen:

- als themalessen (m.b.v. lessen uit de leskist)? ja/ nee
- verwerkt in de bestaande lesmethodes? ja / nee

Introductie Smaakleskisten op scholen

Indien de Smaaklessen een succes blijken te zijn op de basisscholen die deelnemen aan ons onderzoek, zal er waarschijnlijk worden overgegaan tot de landelijke verspreiding van de Smaakleskisten. Het is nog onduidelijk of hierbij een eigen bijdrage van de school zal worden gevraagd voor het ontvangen van de Smaakleskist. Hieronder stellen we een aantal vragen over hoe we de introductie van de Smaakleskisten het beste zouden kunnen organiseren.

22. Heeft u interesse in het ontvangen van een Smaakleskist voor uw school?

ja / nee

Waarom wel/niet?

23. In welke periode van het schooljaar zouden de Smaakleskisten volgens u het beste geïntroduceerd kunnen worden op scholen?

- in de periode van begin van het schooljaar tot de herfstvakantie
- in de periode van de herfstvakantie tot de kerstvakantie
- in periode van de kerstvakantie tot de voorjaarsvakantie
- in periode van de voorjaarsvakantie tot de zomervakantie

Waarom?

24. Indien de Smaakleskisten landelijk verspreid worden, willen we de introductie van de Smaakleskisten op basisscholen groots aanpakken. Hieronder geven we een aantal ideeën voor de introductie van de Smaakleskist op scholen. Wilt u aankruisen welke opties volgens u de meeste indruk zullen maken en u het meest aanspreken? Onderaan is ook ruimte voor eventuele eigen ideeën!

- Introductie van de Smaakleskist door Sjaak Smaak (hoofdfiguur uit het verhaal in de Smaaklessen) in de vorm van bijvoorbeeld een toneelvoorstelling op school
- Themadag per school (met bijvoorbeeld een kok die komt 'lesgeven')
- Landelijke themadag met allerlei 'Smaakactiviteiten'
- Introductieles op school/in klas door een 'Smaaklesteam'
- Leerlingenconferentie over voeding/smaak
- Tv-programma/show
- Landelijke (tv-) quiz
- Themadag voor leraren, over voeding in het basisonderwijs
- Internetsite openen en promoten

25. Wat is volgens u een redelijke financiële bijdrage van uw school voor de Smaakleskist? (indien het nodig blijkt te zijn van elke ontvangende school een financiële bijdrage te vragen)

- € 0,-
- € 25,-
- € 50,-
- € 75,-
- € 100 -

26. In de Smaakleskist zijn verschillende (houdbare en niet-houdbare) producten aanwezig, die na verloop van tijd zullen moeten worden aangevuld of vervangen. Hoe zou volgens u de nabestelling van producten het beste geregeld kunnen worden?

Alvast hartelijk bedankt voor het invullen van deze algemene vragenlijst. Wilt u nu verdergaan met het invullen van de vragenlijst voor uw onderzoeksgroep (bestuderen leskist, docentles, of les gegeven door VWO-campus)?

Bijlage 2: Vragenlijst beoordeling van de Smaakleskist

Naam:

E-mailadres:

Naam school:

Adres school:

Ik beoordeel het lesmateriaal van

- de onderbouw
- de middenbouw
- de bovenbouw

De lesmap

Lees de algemene inleiding voorin de map

1. Vindt u de algemene inleiding duidelijk? ja / nee

Indien nee, waarom niet?

2. Vindt u de informatie in de algemene inleiding volledig genoeg? ja / nee

Indien nee, welke informatie mist u?

Bekijk vervolgens de rest van de lesmap

3. Wat vindt u van de opbouw van de map?

- zeer overzichtelijk
- overzichtelijk
- niet zo overzichtelijk
- zeer onoverzichtelijk

Waarom?

4. Wat vindt u van het verhaal van Sjaak Smaak, dat als een rode draad loopt door de eerste 5 thema's van de map?

5. Als u de verschillende thema's in de lesmap bekijkt (overzicht in algemene hand-
leiding), welke thema's spreken u dan het meest aan? (lieft 2 of meer benoemen)
en waarom?

6. Welke thema's spreken u het minst aan? (lieft 2 of meer benoemen) en waarom?

7. Hieronder willen we graag per thema in de lesmap informatie verkrijgen over hoe
interessant de lessen zijn, hoe goed de lessen aansluiten bij de voorkennis van de
leerlingen, en over de uitvoerbaarheid van de lessen. We willen u vragen onder-
staand schema in te vullen, en per categorie aan te kruisen of u het ermee eens
bent of niet (en eventueel een korte toelichting):

1 = helemaal niet mee eens

2 = niet mee eens

3 = neutraal

4 = mee eens

5 = helemaal niet mee eens

Daarnaast willen we u vragen per thema aan te geven wat u de leukste en de
minst leuke les van dit thema vindt. Er volgt nu eerst een voorbeeld!

Thema	Criteria	1	2	3	4	5	Toelichting
Voor- beeld	<i>De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen</i>				X		<i>Lessen zijn leerzaam, dit leren ze normaal niet in mijn klas</i>
	<i>De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen</i>				X		<i>Sluit aan bij wat ze leren bij biologie</i>
	<i>De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar</i>		X				<i>Te moeilijk voor de leerlingen, en proefje is moeilijk te organiseren</i>
	<i>Leukste les uit dit thema vind ik</i>	Les nr. 2					<i>Leuke proefjes in deze les</i>
	<i>Minst leuke les uit dit thema vind ik</i>	Les nr. 1					<i>Lijkt me een vrij saaie les</i>

Vul nu zelf onderstaand schema in.

Thema	Criteria	Niet eens <--> eens					Toelichting
		1	2	3	4	5	
1	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					
2	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					
3	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					
4	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					

Thema	Criteria	Niet eens <--> eens					Toelichting
		1	2	3	4	5	
5	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					
6	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					
7	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					
8	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					

Thema	Criteria	Niet eens <--> eens					Toelichting
		1	2	3	4	5	
9	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					
10	De lessen uit dit thema vind ik interessant voor de leerlingen						
	De lessen uit dit thema sluiten goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
	De lessen uit dit thema zijn goed uitvoerbaar						
	Leukste les uit dit thema vind ik	Les nr.					
	Minst leuke les uit dit thema vind ik	Les nr.					

De leskist

8. Wat vindt u van het uiterlijk van de leskist?

Indien u het lesmateriaal voor de onderbouw beoordeelt, ga verder naar vraag 17

De cd-rom (alleen voor midden- en bovenbouw)

9. Gebruikt u vaker cd-rom's in uw lesprogramma?

- nee
- ja, ik gebruik cd-rom's klassikaal (geprojecteerd op scherm voor de klas)
- ja, de leerlingen gaan zelfstandig aan de slag met de cd-rom
- ja, ik gebruik cd-rom's zowel klassikaal als voor leerlingen zelfstandig

Bekijk cd-rom nummer 1

10. Hoe bruikbaar vindt u deze cd-rom voor gebruik in uw klas?

- heel goed bruikbaar
- goed bruikbaar
- niet zo goed bruikbaar
- helemaal niet goed bruikbaar

Indien niet goed bruikbaar, waarom?

11. Indien u de Smaakleskist in uw lesprogramma zou toepassen, zou u deze cd-rom dan ook gebruiken? ja / nee
Waarom wel/niet?

12. Heeft u nog tips voor verbetering van deze cd-rom, of andere op- en aanmerkingen m.b.t. de cd-rom?

Indien u lesmateriaal voor de middenbouw beoordeelt, ga verder naar vraag 17

De website (te vinden op cd-rom nr. 2) (alleen voor bovenbouw)

13. Maakt u vaker gebruik van internet/websites in uw lesprogramma?

- nee
- ja, ik gebruik internet/websites klassikaal (geprojecteerd op scherm)
- ja, de leerlingen gaan zelfstandig kijken op internet/websites
- ja, ik gebruik internet/websites zowel klassikaal als voor leerlingen zelfstandig

14. Hoe bruikbaar vindt u de website van de Smaaklessen voor uw klas?

- heel goed bruikbaar
- goed bruikbaar
- niet zo goed bruikbaar
- helemaal niet goed bruikbaar

Indien niet goed bruikbaar, waarom?

15. Indien u de Smaakleskist in uw lesprogramma zou toepassen, zou u de website dan ook gebruiken? ja / nee
Waarom wel/niet?

16. Heeft u nog tips voor verbetering van de website, of andere op- en aanmerkingen m.b.t. de website?

De C3 waaier (10 chemieproefjes)

17. Hoe bruikbaar vindt u deze waaier met proefjes voor gebruik in uw klas?

- heel goed bruikbaar
- goed bruikbaar
- niet zo goed bruikbaar
- helemaal niet goed bruikbaar

Indien niet goed bruikbaar, waarom?

18. Indien u de Smaakleskist in uw lesprogramma zou toepassen, zou u deze waaier dan ook gebruiken? ja / nee

Waarom wel/niet?

Spelletjes 'de E van eetbaar'

19. Hoe bruikbaar vindt u dit spelletje voor gebruik in uw klas?

- heel goed bruikbaar
- goed bruikbaar
- niet zo goed bruikbaar
- helemaal niet goed bruikbaar

Indien niet goed bruikbaar, waarom?

20. Indien u de Smaakleskist in uw lesprogramma zou toepassen, zou u dit spelletje dan ook gebruiken? ja / nee

Waarom wel/niet?

Materialen voor de Smaaklessen

Voor het uitvoeren van de Smaaklessen zijn behoorlijk wat materialen nodig. Een aantal van deze materialen is aanwezig in de kist (houdbare producten en een aantal gebruiksvoorwerpen). Er zijn echter ook materialen die moeten worden aangeschaft of van thuis moeten worden meegebracht door de leerlingen.

21. Vindt u het bezwaarlijk dat kinderen voor de Smaaklessen wel eens spullen van thuis moeten meenemen? ja / nee

Waarom wel/niet?

22. Vindt u het bezwaarlijk dat er wel eens (niet-houdbare) producten moeten worden aangeschaft om de Smaaklessen te kunnen geven? ja / nee

Waarom wel/niet?

23. Is er bij u op school een budget beschikbaar voor het aanschaffen van materialen voor dit soort lessen? ja / nee

24. Wat is volgens u een redelijke financiële bijdrage van uw school voor de aanschaf van materialen voor het totale pakket aan Smaaklessen (per klas)?

- € 0,-
- € 25,-
- € 50,-
- € 75,-
- € 100,-

Tot slot

25. Heeft u verder nog opmerkingen over de Smaakleskist of het lespakket?

Wij danken u hartelijk voor het invullen van de vragenlijst!

Bijlage 3: Vragenlijst docentlessen

Naam:

E-mailadres:

Naam school:

Adres school:

De lesoptie

1. Ik heb de Smaakles(sen) gegeven in de:

- onderbouw
- middenbouw
- bovenbouw

2. Ik heb de volgende lesoptie gegeven:

- eenmalig een Smaakles (die bestond uit 2 à 3 lessen uit de lesmap)
- een lessenserie van 4 lessen
- Smaaklessen als onderdeel van een projectdag

3. Waarom heeft u juist voor deze lesoptie gekozen?

De lessen uit de lesmap

4. Welke lessen uit de lesmap heeft u gebruikt in de Smaakles(sen) die u hebt gegeven?

Thema _____ Les(sen) _____

Thema _____ Les(sen) _____

Thema _____ Les(sen) _____

Thema _____ Les(sen) _____

5. Waarom heeft u juist deze lessen gekozen?
- Ik heb de lessen overgenomen van VWO-campus
 - Dit vond ik de leukste thema's/lessen
 - Dit vond ik de meest interessante thema's/lessen
 - Dit vond ik de makkelijkst uitvoerbare thema's/lessen

6. Welke thema's in de lesmap (overzicht in algemene handleiding) spreken u het meest aan? En waarom?

7. Welke thema's in lesmap spreken u het minst aan? En waarom?

8. Wilt u onderstaand schema invullen voor de verschillende lessen uit de lesmap die u gebruikt heeft bij de Smaakles(sen) die u heeft gegeven.

Geef per categorie een waardering van 1 – 5:

1 = helemaal niet mee eens

2 = niet mee eens

3 = neutraal

4 = mee eens

5 = helemaal mee eens

Vul het schema in totdat alle lessen die u heeft gebruikt zijn beoordeeld; laat de rest van het schema gewoon open. Mocht u meer lessen hebben gebruikt dan hier staan aangegeven, wilt u dan onderaan de bladzijde zelf het schema doortrekken? Er volgt nu eerst een voorbeeld!

Thema	Les	Criteria	1	2	3	4	5	Toelichting
	voorbeeld	<i>Deze les vind ik interessant voor de leerlingen</i>					X	<i>Erg leerzaam</i>
		<i>Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen</i>		X				<i>Leerlingen vonden het aan de moeilijke kant, sloot niet echt goed aan bij hun kennis</i>
		<i>Deze les is goed uitvoerbaar</i>					X	<i>Makkelijk uit te voeren, weinig voorbereiding nodig</i>

Vul nu zelf navolgend schema in.

Thema	Les	Criteria	Niet eens-->eens					Toelichting
			1	2	3	4	5	
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						

Thema	Les	Criteria	Niet eens-->eens					Toelichting
			1	2	3	4	5	
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						

Thema	Les	Criteria	Niet eens-->eens					Toelichting
			1	2	3	4	5	
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						
.....	Deze les vind ik interessant voor de leerlingen						
		Deze les sluit goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		Deze les is goed uitvoerbaar						

De Smaaklessen

9. Vond u het leuk om de Smaakles(sen) te geven? ja / nee

Waarom wel/niet?

10. Waren de kinderen enthousiast over de Smaakles(sen) die u hebt gegeven?

ja / nee

Waarom wel/niet?:

11. Wat vond u van de voorbereidingstijd die nodig was voor de Smaakles(sen) die u hebt gegeven?

12. Heeft u de leerlingen materialen van thuis laten meebrengen voor de Smaakles(sen)?

ja / nee

Zo ja:

- Welke materialen?

- Vond u dit bezwaarlijk?

13. Heeft u materialen moeten aanschaffen voor de Smaakles(sen)?

ja / nee

Zo ja:

- Welke materialen?

- Vond u dit bezwaarlijk?

14. Wat is volgens u een redelijke financiële bijdrage van uw school voor de aanschaf van materialen voor de Smaaklessen per klas?

0 € 0,-

0 € 25,-

0 € 50,-

0 € 75,-

15. Indien u een Smaakleskist tot uw beschikking zou hebben, zou u dan vaker met het lespakket werken? ja / nee
Waarom wel/niet?

Tot slot

16. Heeft u verder nog opmerkingen over de Smaakleskist of het lespakket?

Wij danken u hartelijk voor het invullen van de vragenlijst!

Bijlage 4: Vragenlijst eenmalige Smaakles gegeven door VWO-campus

1. De Smaakles door VWO-campus is gegeven in de:

- onderbouw
- middenbouw
- bovenbouw

2. De personen van VWO-campus hebben de volgende lesoptie gegeven: eenmalig een Smaakles. Waarom heeft u ervoor gekozen om juist deze lesoptie te laten verzorgen? (ipv een lessenserie van 3 lessen of Smaaklessen als onderdeel van een projectdag)

Inhoud van de lessen

3. De eenmalige Smaakles die bij u in de klas is gegeven, bestond uit 3 lessen uit de lesmap. Wilt u onderstaand schema invullen voor de verschillende lessen die zijn gegeven?

Geef per categorie een waardering van 1 – 5:

- 1 = helemaal niet mee eens
- 2 = niet mee eens
- 3 = neutraal
- 4 = mee eens
- 5 = helemaal mee eens

Er volgt nu eerst een voorbeeld.

Thema	Les	Criteria	1	2	3	4	5	Toelichting
vb	vb	De les was interessant voor de leerlingen				X		Les was leerzaam, doordat er nieuwe thema's aan bod kwamen
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen				X		Sloot goed aan bij wat ze leren bij biologie
		De leerlingen waren enthousiast over de les		X				De les bestond uit erg veel theorie, daarom was het wat saai

Vul nu zelf onderstaand schema in voor de 3 lessen die in de Smaakles werden gegeven.

Thema	Les	Criteria	Niet eens-->eens					Toelichting
			1	2	3	4	5	
1	1	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
2	2	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
3	3	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						

Verloop van de les

4. Wat vindt u van het verloop van de Smaakles?

- zeer goed
- goed
- voldoende
- slecht
- zeer slecht

Waarom?

5. Kunt u met een rapportcijfer een beoordeling geven voor het lesgeven van beide begeleiders?

- Begeleider 1: naam _____ Rapportcijfer _____

- Begeleider 2: naam _____ Rapportcijfer _____

Eventuele toelichting:

6. Indien u een Smaakleskist tot uw beschikking zou hebben, zou u dan zelf ook met het lespakket gaan werken?

ja

misschien

nee

Waarom?

Tot slot

7. Heeft u verder nog opmerkingen over de Smaakleskist, het lespakket of de les(sen)?

Wij danken u hartelijk voor het invullen van de vragenlijst!

Bijlage 5: Vragenlijst lessenserie gegeven door VWO-campus

- De Smaakles door VWO-campus is gegeven in de:
 - onderbouw
 - middenbouw
 - bovenbouw
- De personen van VWO-campus hebben de volgende lesoptie gegeven: een lessenserie van 3 lessen. Waarom heeft u ervoor gekozen om juist deze lesoptie te laten verzorgen? (ipv eenmalig een Smaakles of Smaaklessen als onderdeel van een projectdag)

Verloop van de lessen

- Aan het eind van de vragenlijst, op de volgende bladzijden, staat voor elke Smaakles die is gegeven in uw klas een schema. Elke Smaakles bestond uit ongeveer 3 of 4 lessen uit de lesmap. Wilt u na elke gegeven Smaakles dit schema invullen volgens volgend voorbeeld?

Thema	Les	Criteria	Niet eens-->eens					Toelichting
			1	2	3	4	5	
vb	vb	De les was interessant voor de leerlingen				X		Les was leerzaam, doordat er nieuwe thema's aan bod kwamen
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen				X		Sloot goed aan bij wat ze leren bij biologie
		De leerlingen waren enthousiast over de les		X				De les bestond uit erg veel theorie, daarom was het wat saai

Wilt u vraag 4 t/m 7 invullen aan het eind van het onderzoek, wanneer alledrie de Smaaklessen zijn gegeven

- Wat vindt u van het verloop van de Smaaklessen?
 - zeer goed
 - goed
 - voldoende
 - slecht
 - zeer slecht

Waarom?

5. Kunt u met een rapportcijfer een beoordeling geven van het lesgeven door beide begeleiders?

- Begeleider 1: naam _____ Rapportcijfer _____

- Begeleider 2: naam _____ Rapportcijfer _____

Eventuele toelichting:

6. Indien u een Smaakleskist tot uw beschikking zou hebben, zou u dan zelf ook met het lespakket gaan werken?

ja

misschien

nee

Waarom?

Tot slot

7. Heeft u verder nog opmerkingen over de Smaakleskist, het lespakket of de les(sen)?

Wij danken u hartelijk voor het invullen van de vragenlijst!

Inhoud van de eerste les

Geef per categorie een waardering van 1 – 5:

1 = helemaal niet mee eens

2 = niet mee eens

3 = neutraal

4 = mee eens

5 = helemaal mee eens

Lesdag	Les	Criteria	1	2	3	4	5	Toelichting
1	1	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
2	2	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
3	3	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
4 (alleen indien er een 4 ^e les was)	4	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						

Inhoud van de tweede les

Geef per categorie een waardering van 1 – 5:

1 = helemaal niet mee eens

2 = niet mee eens

3 = neutraal

4 = mee eens

5 = helemaal mee eens

Lesdag	Les	Criteria	1	2	3	4	5	Toelichting
1	1	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
2	2	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
3	3	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
4 (alleen indien er een 4 ^e les was)	4	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						

Inhoud van de derde les

Geef per categorie een waardering van 1 – 5:

1 = helemaal niet mee eens

2 = niet mee eens

3 = neutraal

4 = mee eens

5 = helemaal mee eens

Lesdag	Les	Criteria	1	2	3	4	5	Toelichting
1	1	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
2	2	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
3	3	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						
4 (alleen indien er een 4 ^e les was)	4	De les was interessant voor de leerlingen						
		De les sloot goed aan bij de voorkennis van de leerlingen						
		De leerlingen waren enthousiast over de les						

Bijlage 6: Verbeterpunten Smaakleskist

Dit document is een samenvatting van het commentaar dat docenten van de verschillende basisscholen en de lesgevende medewerkers van VWO-campus hebben gegeven op de Smaakleskist en op het gebruik van de Smaakleskist. Er is geprobeerd een algemene mening uit de verschillende commentaren te genereren. Dit is echter soms moeilijk omdat een aantal lessen slechts door een kleine hoeveelheid mensen is gegeven of slechts een beperkt aantal mensen commentaar heeft gegeven op de betreffende lessen. Op sommige punten is dus geen eenduidige mening te geven; daarom is ervoor gekozen de tegenstelling tussen de standpunten weer te geven.

Algemene evaluatie Smaakleskist

Het **uiterlijk van de Smaakleskist** wordt heel positief beoordeeld. Men vindt de kist er goed verzorgd uitzien. De combinatie van kleuren, de felle kleuren voor de stickers en de mappen en de neutrale kleur van aluminium voor de kist zelf, valt goed in de smaak. De kist maakt docenten en leerlingen nieuwsgierig naar de inhoud. De mappen zijn overzichtelijk ingedeeld, de verschillende thema's zijn genummerd en de verschillende onderwerpen zijn gemakkelijk op te zoeken door de tabbladen. De inleiding is duidelijk. Een punt van kritiek op het voorwoord door Pierre Wind is dat hij ervan uitgaat dat iedereen hem kent. Het merendeel van de mensen heeft wel van hem gehoord, maar als dat niet zo is, dan is deze tekst niet goed te plaatsen. Het voornaamste commentaar op het uiterlijk van de kist is dat deze door zijn zwaarte en door de dunne handvatten erg vervelend is om te tillen. Verder zouden sommige docenten het prettig vinden als de kist afgesloten zou kunnen worden. Er is nog geen eenduidige conclusie te geven of de hele (inhoud van de) leskist noodzakelijk is voor de uitvoer van de Smaaklessen of dat de docenten voldoende hebben aan de lesmappen en verder zelf voor de benodigde materialen zorgen. Sommige docenten vinden het verder niet nodig dat alle lessen in de lesmappen zo uitgebreid beschreven worden. Een korte leidraad, waarna de docenten op hun eigen wijze met de stof omgaan, is voor hen al voldoende.

De verschillende **thema's van de Smaakleskist** worden over het algemeen heel positief ontvangen. De onderwerpen die besproken worden, zijn heel herkenbaar en komen uit het dagelijkse leven. Hierdoor kunnen alle leerlingen erover meepraten. Leerlingen weten vaak al veel over de verschillende onderwerpen, maar de lessen blijken van nut door verdieping en ordening van al bestaande kennis. Thema's 1 t/m 5 blijken in alle bouwen het meest geschikt en het meest aantrekkelijk. Deze thema's bestaan uit veel praktische proefjes waarmee leerlingen zelf aan de slag kunnen. Verder komen in deze thema's de verschillende zintuigen uitgebreid aan bod; een onderwerp dat eigenlijk te weinig aan bod komt in het basisonderwijs. De keuze of voorkeur van docenten voor de overige thema's is school-, persoon- of bouwafhankelijk. Zo vinden scholen zonder allochtone leerlingen lessen over andere voedingsgewoonten niet zo interessant omdat het verder van hun bed staat. In de

kleuterbouw zijn thema's die niet over de zintuigen gaan te moeilijk. Deze thema's staan te ver van de belevingswereld van leerlingen af, waardoor kleuters zich er geen beeld van kunnen vormen.

De **voorbereidingstijd** van de verschillende lessen varieert sterk. Docenten geven voorkeur aan lessen waar weinig voorbereiding voor nodig is, aangezien hun programma al vrij vol is. Dit heeft gevolgen voor de lessen waarvoor van tevoren veel gelezen moet worden: docenten kiezen minder snel voor dit type les. Daarnaast moeten er voor een aantal lessen **materialen meegenomen** worden. Deze materialen worden of door de leerlingen of door de betreffende docent meegenomen. Sommige producten hebben leerlingen en docenten al in huis, sommige producten moeten speciaal voor de lessen gekocht worden. Docenten hebben weinig bezwaar voor het meenemen of kopen van producten, zowel door henzelf als door hun leerlingen. Dit moet echter niet te vaak voorkomen en de prijs van de producten moet niet te hoog zijn. Over het algemeen zijn docenten bereid tussen 25 en 50 euro te betalen voor de aanschaf van de Smaakleskist. Daarnaast zijn leraren bereid 25 euro te betalen voor de aanschaf van de te gebruiken materialen.

Tot slot moet er meer nagedacht worden over de **indeling van pagina's**, vooral bij de werkbladen. Door deze pagina's economischer in te delen, kan het aantal kopieën gereduceerd worden.

Het verhaal van Sjaak Smaak (Lessen: 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1)

Het verhaal van Sjaak Smaak wordt wisselend ontvangen. Een groep docenten vindt het een spannend en aansprekend verhaal, dat grote gelijkenis vertoont met het verhaal van Harry Potter. Deze docenten zien het verhaal als een leuke, rode lijn door de lessen en als een goede introductie van elke les. Leerlingen onthouden het verhaal goed en zijn benieuwd naar het vervolg. Een deel van de onderbouwdocenten vindt het verhaal voor hun leerlingen echter te moeilijk. Deze docenten vinden het verhaal beangstigend en te wreed. Er worden ook vraagtekens gezet bij het feit dat Sjaak als een stout jongetje wordt neergezet, terwijl hij eigenlijk niet echt iets stouts heeft gedaan. Een aantal bovenbouwdocenten vindt het verhaal voor hun leerlingen te kinderachtig en fantasieachtig.

Aangezien het verhaal van Sjaak Smaak als rode lijn door de lessen loopt, is het lastig de volgorde van de lessen te veranderen; je moet je houden aan de volgorde in de map. Dit wordt door sommige docenten als vervelend aangemerkt. Tot slot heeft het verhaal een erg open einde. Leerlingen zijn verbaasd dat er geen vervolg meer komt en dit geeft dus geen voldoening.

Naast bovenstaand commentaar op de verhaallijn en het verhaal zelf, is er ook commentaar op de tekeningen die in het verhaal verwerkt zijn. Men vindt de tekeningen niet mooi en weinig aansprekend. De tekening op werkblad 2.1 wordt door één van de docenten zelfs als afschuwelijk bestempeld. Als tip wordt meegegeven om een kinderboekenschrijver en -tekenaar in te schakelen. Een andere optie zou kunnen zijn

om het verhaal voor de onderbouw als een prentenboekverhaal uit te werken. Op die manier staan er meer tekeningen in waardoor het verhaal beeldender wordt. De tekeningen mogen ook groter, zodat de hele pagina gebruikt wordt. In het verhaal van de onderbouw moet er gelet worden op de moeilijkheid van het verhaal en de tekeningen. De plattegrond van Proevistan blijkt te ingewikkeld voor de onderbouw en leerlingen kunnen zich geen beeld vormen van het paprikamobiel in het tweede deel van het verhaal. Onderbouwleerlingen zijn tekstueel nog niet sterk, en om die reden zijn duidelijke afbeeldingen zeer noodzakelijk.

Lessen onderbouw

Algemene opmerkingen

Het blijkt dat leerlingen in de onderbouw, voornamelijk kleuters, niet langer dan een uur beziggehouden kunnen worden. Door deze korte spanningsboog verslapt de aandacht van de leerlingen snel, ondanks dat de lessen interactief zijn. Het is nogal onduidelijk wat de handigste manier van werken in de onderbouw is. Het zou het prettigst zijn om de proefjes in kleine groepen te doen, zodat er voor alle leerlingen aandacht is. Op deze manier heb je echter veel begeleidende docenten of ouders nodig. Wanneer er slechts één docent aanwezig is, is het een optie om in de kring te werken, zodat het overzicht kan worden gehouden.

Thema 1: Smaak, wat is dat?

1.2 Lekker en niet lekker

Deze les is een goede insteek om met leerlingen te spreken over wat zij wel lekker en niet lekker vinden. Een discussie over wat gezond en wat niet gezond is, is nog wat te moeilijk voor deze leeftijdscategorie. De tijdsspanne van deze les is wat aan de krappe kant. Leerlingen hebben meer dan 15 minuten nodig om in tijdschriften afbeeldingen van producten te vinden, deze uit te knippen en op te plakken.

1.3 Gezamenlijk ontbeten

Deze les is een leuke en gezellige afsluiting op de voorafgaande lessen. Mogelijk is het beter om deze les later in de Smaaklessen te plannen, zodat de leerlingen de les over de hoofdsmaken al gehad hebben. Op die manier kan het herkennen van de verschillende smaken in praktijk worden gebracht. In dit onderzoek is deze les door weinig docenten uitgevoerd. De voornaamste reden hiervoor was dat het veel voorbereidingstijd kostte en er hulp van ouders of andere docenten nodig is. Mogelijk kan deze les ingevoerd worden als gezamenlijke activiteit voor de hele school.

Thema 2: Proeven met proefjes

2.2 De hoofdsmaken: zout, zuur, bitter en zoet

Leerlingen vinden deze les erg leuk om te doen omdat ze heel praktisch bezig kunnen zijn. Voor de onderbouw is deze les echter erg moeilijk. De leerlingen kunnen de hoofdsmaken met veel hulp bedenken. Het is echter moeilijk om de smaken te onthouden, helemaal in combinatie met een voorbeeld van een levensmiddel met die smaak. De smaak "bitter" kennen onderbouwleerlingen vaak helemaal niet. Zuur kennen ze vaak wel, maar herkennen is moeilijker.

In de onderbouw is het vooral van belang dat leerlingen leren vertellen wat ze lekker vinden en wat niet en waarom ze dat vinden. Mogelijk is dat belangrijker dan de namen van de verschillende smaken. Dit is mogelijk voor later.

2.3 Een taart van papier

Deze les is in dit onderzoek door weinig docenten uitgevoerd. De docenten die er wel mee aan de slag zijn gegaan, bestempelden deze les als leuk en creatief. Deze les vertoont redelijk wat overeenkomsten met les 1.2.

Thema 3: Tast maar toe!

3.2 Voelen en Raden

In de beschrijving van deze les staat dat alle leerlingen drie producten moeten voelen en raden. Na één of twee producten per kind verslapt de aandacht echter al, zodat minder producten voldoende zijn.

Verder staat in de lesbeschrijving dat de producten voorin de klas moeten worden gelegd en de leerlingen producten moeten komen halen om te voelen. Logistiek is dit heel rommelig. Het is beter de producten zelf uit te delen.

Leerlingen vinden het spannend om een blinddoek om te hebben, sommigen vinden het echter eng. Hier moet dus op ingespeeld worden. Een mogelijke oplossing is dat ze voelen met hun ogen dicht. Verder moet de docent erop alert zijn dat leerlingen echt zelf voelen en bedenken wat het voor product het is en dat ze het niet horen van hun buurman/vrouw. Benadruk de vraag waarom ze denken dat het een bepaald product is. Laat ze vormen noemen en laat ze proberen uit te leggen wat ze precies voelen. Deze les vereist veel voorbereidingstijd en inzet.

Thema 4: Kijken is zien

4.2 Een trucje om eten mooi te maken

Deze les is leuk voor de kleuters omdat het doel duidelijk bereikt kan worden, leerlingen hebben duidelijk voorkeur voor het mooi opgemaakte bordje. Voor groep 3 is deze les niet spannend genoeg. Mogelijk kan de les in hogere klassen anders worden ingevuld, bijvoorbeeld door te vertellen dat veel mensen saai ogend voedsel eten, zoals bloemkool met gekookte piepers, vis of kip en een witte saus. Een maaltijd kiezen met rode, groene, gele en bruine onderdelen en het ziet er een stuk lekkerder uit!

4.3 Een gezicht om van te smullen

Deze les is leuk, maar de lesdoelstelling moet duidelijker omschreven worden.

Thema 5: Geuren ruiken

5.2 Hoe belangrijk is je neus om te kunnen proeven?

Proeven met de neus dicht is moeilijk haalbaar. In groep 3 is deze les wel geprobeerd, maar hier konden de leerlingen ook met hun neus dicht duidelijk proeven om welke producten het ging. Voor de kleuterbouw gold dat het al eng was om iets te proeven zonder dat je het kon zien; uitvoering van de proef met je neus dicht is daarom dus niet gedaan. In de kleuterbouw zijn de producten dus wel geproefd, maar dan alleen met de ogen dicht.

Het is wellicht een idee om voor het reukloos proeven een ander product te gebruiken. Kaneel is bijvoorbeeld een product dat de meeste kinderen wel kennen en dat met de neus dicht echt niet te proeven is.

In de beschrijving van de les staat dat alle leerlingen vier producten moeten proeven. Dit is te veel. Na één of twee producten per kind is de aandacht alweer wat verslapt. Daarnaast worden er in de lesbeschrijving een aantal producten genoemd die door jonge leerlingen absoluut niet lekker gevonden worden. Leerlingen moeten al lef hebben om met een blinddoek voor iets in hun mond te stoppen, en dan is een stuk rauwe ui een onaangename verrassing!!

5.3 Een fantasiegerecht

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 6: Lekker anders

6.1 Niet iedereen eet hetzelfde

Deze les is door weinig docenten uitgevoerd, maar door de docenten die er wel mee aan de slag zijn gegaan, werd deze les gekenmerkt als een leuke les. Er kon in deze les veel gediscussieerd worden.

6.2 Lekker snoepen?

Deze les is door weinig docenten uitgevoerd, maar door de docenten die er wel mee aan de slag zijn gegaan, werd deze les gekenmerkt als een leuke les. De docent moet voor deze les echter wel naar de toko voor de benodigde producten. Inkopen doen bij de toko kost tijd en er is niet in alle steden een toko.

Thema 7: In de tuin, uit de tuin

7.1 Kruiden

Deze les is door weinig docenten uitgevoerd, maar door de docenten die er wel mee aan de slag zijn gegaan, werd deze les bestempeld als een leuke les waarin leerlingen veel herkenden. Deze les vereist veel voorbereidingstijd.

7.2 Radijs zaaien

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 8: Lekker makkelijk

8.1 Makkelijk eten

Bij deze les moet de docent ervoor zorgen dat er van elk benodigd levensmiddel meerdere exemplaren in de klas aanwezig zijn om te voorkomen dat er ruzie tussen de leerlingen ontstaat.

8.2 Lekker vers?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 9: Gezond en wel

9.1 Wat is gezond?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

9.2 Schoon en koud

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 10: Puur Natuur

10.1 De kip en het ei

Deze les is door niemand uitgevoerd.

10.2 Het hele eieren eten

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Lessen middenbouw

Algemene opmerkingen

De verschillen tussen de klassen, niveaus en leerlingen in de middenbouw zijn behoorlijk groot. Voor groep 4 zijn deze lessen aan de moeilijke kant. Dit komt omdat deze leerlingen nog maar net kunnen schrijven en lezen. Hierdoor kost het invullen van de werkbladen veel tijd. Werkbladen waar de verschillende producten al op zijn ingevuld of waar de producten als plaatjes worden weergegeven, zouden beter zijn dan de huidige invulwerkbladen.

Thema 1: Smaak, wat is dat?

1.2 Smaken verschillen

Er zijn geen op- of aanmerkingen op deze les.

1.3 Een proefje

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 2: Proeven met proefjes

2.2 De vier hoofdsmaken: zout/zuur/bitter/zoet

In de tweede opdracht van deze les moeten leerlingen de verschillende producten proeven en categoriseren in de verschillende hoofdsmaken (Smaakformulier 2.2.2). Dit blijkt vrij lastig te zijn. Het is een goede oefening voor leerlingen om na te denken over de vier hoofdsmaken. Leerlingen vinden het echter zo geweldig om alles te proeven dat ze erg snel werken en niet goed nadenken over de categorisering. Bij deze oefening is het daarom mogelijk belangrijker dat de leerlingen kunnen verwoorden wat ze lekker vinden en wat niet en wat de reden hiervoor is, dan dat ze betreffende producten in de juiste categorieën kunnen opdelen. Dit laatste is ook moeilijk omdat sommige producten (bijv. pinda's) moeilijk zijn in te delen in één van de vier hoofdsmaken.

De werkbladen van deze les zijn tabellen. Dit is voor sommige leerlingen ingewikkeld en een bespreking van het werkblad aan het begin van de les is dus vereist. Ook hier geldt dat plaatjes mogelijk verduidelijking zouden geven.

Bij deze les moet men bewust zijn dat er leerlingen in de klas kunnen zijn met een allergie voor pinda's.

2.3 Smaakversterkers: zout en suiker

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 3: Tast maar toe!

3.2 Wat voel ik?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

3.3 Twee voelproefjes

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 4: Kijken is zien

4.2 Proeven met je ogen

De vage foto's die in het eerste deel van les worden gebruikt, zouden meer uitkomen als ze in kleur zouden zijn. Nu kunnen de producten van alles zijn; met kleur kan het raden wat gerichter gaan.

De proef waarin leerlingen met hun ogen dicht cola en sinas moeten proeven, komt niet goed uit. Leerlingen proeven duidelijk het verschil tussen de twee producten. De achterliggende theorie, waarbij men ervan uitgaat dat wanneer je een product niet kunt zien, je dit product ook niet goed herkent, gaat hierdoor dus niet op.

De discussie over onbekende producten (werkblad 4.3) kan ook goed gecombineerd worden met Thema 6: Lekker anders. Nederlanders zijn niet zo gewend deze producten te eten, terwijl ze in andere landen veel gewoner zijn.

4.3 Kleur en smaak

Het is van groot belang dat er slechts een heel klein beetje kleurstof aan de yoghurt wordt toegevoegd. Als er te veel kleurstof wordt toegevoegd, kleurt de yoghurt te sterk, waardoor deze er niet natuurlijk meer uitziet. Dit kan ervoor zorgen dat de test niet de gewenste uitkomst heeft.

Een leuke afsluiting van deze les is om een leerling die gelooft dat het drie verschillende smaken yoghurt zijn, de yoghurt met een blinddoek voor te laten proeven.

4.4 Mooi eten

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 5: Geuren ruiken

5.2 Proeven met je neus

Deze les is door niemand uitgevoerd.

5.3 Een "geur"-proefje

Deze les is op deze wijze door niemand uitgevoerd. Er is wel een alternatief op deze les gedaan, namelijk met behulp van de bijgeleverde geurflesjes. Leerlingen moesten van vijf geurflesjes de geur herkennen.

Thema 6: Lekker anders

6.1 Zo eten wij

Voor docenten van scholen met voornamelijk autochtone leerlingen staat deze les te ver van hun bed. Enkele docenten die wel met de les aan de slag zijn gegaan, vonden de les heel tekstueel en daardoor wat saai.

6.2 Lekker snoepen?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

6.3 Woorden voor eten

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 7: In de tuin, uit de tuin

7.1 Kruiden

In de lesbeschrijving staat dat de plantjes voorin de klas op een tafel worden gezet en dat leerlingen naar deze tafel lopen om aan de kruiden te ruiken. Deze manier van werken zorgt ervoor dat het heel hectisch wordt in de klas. De kruidenplantjes zouden ook door de klas gerouleerd kunnen worden.

Werkblad nr. 7.1 is onduidelijk. Vooral bij de laatste opdracht, waar gedroogde kruiden aan de verse plantjes moeten worden gekoppeld, is de uitwerking moeilijk te begrijpen.

De geur van de gedroogde kruiden vermindert als deze een tijdje in de potjes zitten.

Ze gaan wat muffig ruiken en hebben daardoor geen uitgesproken geur meer.

Hierdoor ruiken al de kruiden min of meer hetzelfde en is het soms moeilijk de gedroogde kruiden te combineren met verse kruiden.

Tot slot zijn verschillende kruiden seizoensgebonden. Munt is bijvoorbeeld in de herfst moeilijk te krijgen.

7.2 Wat is een vrucht?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 8: Lekker makkelijk

8.1 Snel klaar

Deze les is door niemand uitgevoerd.

8.2 Vers en kant-en-klaar

Deze les is door niemand uitgevoerd.

8.3 Wie wat bewaart, eet wat

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 9: Gezond en wel

9.1 Wat is gezond?

Er zijn geen op- of aanmerkingen op deze les.

9.2 Hoe eet je gezond?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

9.3 Wat eten we vandaag?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 10: Puur natuur

10.1 Eitje

Deze les is door niemand uitgevoerd.

10.2 Het ei is gelegd

Deze les is door niemand uitgevoerd.

10.3 Het hele eieren eten

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Lessen bovenbouw

Thema 1: Smaak, wat is dat?

1.2 Wat valt er te (w)eten? Lekker en niet lekker

Er zijn geen op- of aanmerkingen op deze les.

1.3 Smaakversterkers en smaakverhogers

Deze les is door niemand uitgevoerd.

1.4 Twee soorten appelsap proeven

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 2: Proeven met proefjes

2.2 Wat valt er te (w)eten? De hoofdsmaken

Het is voor de leerlingen moeilijk op de tong de exacte locaties van de verschillende smaken te vinden. Mogelijk is het handiger om de suiker en het zout op te lossen en deze oplossingen, net als het citroensap en de koffie, met behulp van een wattenstaafje te proeven. Hierdoor kun je specifiek een locatie aanstippen.

Er is vooral gewerkt met de vier al bekende smaken; de drie minder bekende smaken zijn niet of nauwelijks aan bod gekomen.

2.3 De ui-/ appeltest

Ook bij deze proef geldt, net als bij les 4.2 van de middenbouw, dat leerlingen zeer gemakkelijk het verschil tussen beide producten kunnen proeven. Het werd wel als een leuke proef ervaren.

2.4 De tomatensoepsmakentest

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 3: Tast maar toe!

3.2 Wat valt er te (w)eten? Voelen met de handen en met de mond

Het blijkt voor leerlingen moeilijk de betreffende vormen en producten te omschrijven.

3.3 Goed gevoel = goede smaak?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 4: Kijken is zien

4.2 Wat valt er te (w)eten? Smaakt het zoals het eruitziet?

De vage foto's die in het eerste deel van les worden gebruikt zouden meer uitkomen als ze in kleur zouden zijn. Nu kan het van alles zijn, met kleur kan het raden wat gericht gaan.

4.3 Yoghurt in allerlei kleuren

Het is van groot belang dat er slechts een heel klein beetje kleurstof aan de yoghurt wordt toegevoegd. Als er te veel kleurstof wordt toegevoegd, kleurt de yoghurt te sterk, waardoor deze er niet natuurlijk meer uitziet. Dit kan ervoor zorgen dat de test niet de gewenste uitkomst heeft.

Een leuke afsluiting van deze les is om een leerling die gelooft dat het drie verschillende smaken yoghurt waren, de yoghurt met een blinddoek te laten proeven.

Voor bovenbouwleerlingen is deze les mogelijk niet zo spannend omdat ze snel doorhebben dat er kleurstoffen aan toe zijn gevoegd. Mogelijk moet er in de inleiding van deze les niet zoveel nadruk gelegd worden op kleurstoffen, en moet deze uitleg pas worden gegeven nadat de yoghurt geproefd is.

4.4 *Tomatensoep*

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 5: Geuren ruiken

5.2 *Wat valt er te (w)eten? Allerlei geuren*

Het verschil tussen het proeven van de vanillesuiker met je neus dicht en met je neus open is niet zo groot. De leerlingen moeten alleen echt vanaf het moment dat het zakje opengaat hun neus dicht hebben, anders komt de proef niet uit.

Bij opdracht 2 moet benadrukt worden dat het om voedingsmiddelen gaat, anders krijg je voorbeelden als poep en plas.

De geurflesjes die gebruikt worden in bij opdracht 4 zijn heel geconcentreerd. Het probleem hierbij is dat de klas er sterk naar gaat ruiken en dat leerlingen het vies vinden om deze geuren te definiëren. Sommige geuren zijn ook erg moeilijk te herkennen. Daarnaast is het definiëren van tien verschillende geuren te veel.

5.3 *Proeven met je neus dicht*

Deze les is door niemand uitgevoerd.

5.4 *De peer/rettichproef*

Deze les is door niemand uitgevoerd.

5.5 *Dezelfde geuren bij elkaar zoeken*

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 6: Lekker anders

6.1 *Zo eten wij*

In deze les zou ook aandacht gegeven kunnen worden aan het belang om variatie aan te brengen in eten en om nieuwe, onbekende producten uit te proberen.

6.2 *Niet iedereen eet hetzelfde*

Er zijn geen op- of aanmerkingen op deze les.

6.3 *Waar komt mijn eten vandaan?*

Voor deze les zijn computers nodig. Niet op alle scholen zijn deze in voldoende mate aanwezig.

6.4 *De wereldkaart*

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 7: In de tuin, uit de tuin

7.1 *Blad, bloem, bol of knol?*

Er moet in de beschrijving van deze les een goede uitleg gegeven worden over wat een knol en een bol precies zijn. Er was namelijk af en toe wat onduidelijkheid over het categoriseren van de verschillende groenten en fruit. Daarnaast zou er ook een afbeelding van een plant ingevoegd moeten worden, zodat deze tekening gebruikt kan worden als voorbeeld op het bord.

7.2 Wel of geen vrucht

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 8: Lekker makkelijk

8.1 Snel klaar

Om te voorkomen dat het mayonaise maken mislukt, is het belangrijk heel duidelijk en stap voor stap de procedure uit te leggen alvorens met het mayonaise maken te beginnen. Dit recept zou ook op het werkblad moeten komen te staan.

Opdracht 2 van werkblad 8.2 zorgt voor wat verwarring. Veel kinderen lezen dat ze een voorbeeld moeten geven van een kant-en-klare maaltijd en van een verse maaltijd, in plaats van een voordeel. Herformulering van deze vraag zou tot minder verwarring leiden.

In de doelstelling van deze les moet duidelijk verwoord worden dat het in deze les niet alleen gaat om verschillen tussen producten kant-en-klaar kopen of zelf maken, maar dat leerlingen ook bewust moeten worden van de hoeveelheid olie die nodig is om mayonaise te maken. Het moet dus ook een soort link worden met thema 9, Gezond en wel.

8.2 Vers en kant-en-klaar

Deze les is door niemand uitgevoerd.

8.3 Wie wat bewaart, eet wat

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 9: Gezond en wel

9.1 Wat valt er te (w)eten? Gezond en ongezond

Deze les is door niemand uitgevoerd.

9.2 Je bent wat je eet

Deze les is door niemand uitgevoerd.

9.3 Wat zit er in de voedselgroepen?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

9.4 Veilig eten

Deze les is door niemand uitgevoerd.

9.5 Meneer Buikjes

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Thema 10: Puur natuur

10.1 Kringloop in de landbouw

Deze les is door niemand uitgevoerd.

10.2 Wat is biologisch?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

10.3 De kip en het ei

Deze les is door niemand uitgevoerd.

10.4 Pure smaak?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

10.5 Wat wil je weten?

Deze les is door niemand uitgevoerd.

Summary

In the last few years people seem to have become less concerned about nutrition and the food that they eat. Eating has become more of an obligation and people seem to care less about the preparation and the flavouring of their food. In addition, young people seem to know less about the origin of their food. Due to these changes, more and more health problems appear, overweight being one of the most alarming ones. The aim of the 'Smaaklessen[®]' project is to make children more aware of nutrition, food and taste, by teaching them about these topics already at a young age in a fun and practical way. Thus, the initial developers of the 'Smaaklessen[®]' project aim to increase the interest of young people in nutrition and food and by doing so aim to reduce a variety of health and nutritional problems.

Already in 1994, the Dutch branch of EuroToques, a European joint venture of chefs, started promoting lessons about taste and food. As part of the 'World tastes' project that was developed in honour of 'Rotterdam, Cultural Capital 2001', tv chef Pierre Wind initiated the development of a first 'educational package', which consisted of lessons about taste, nutrition and food. This package was developed in cooperation with the CED group (Central Educational Centre) in Rotterdam. The aim was to apply the lessons from this package to lower, middle and upper primary school and to introduce it for the first time in Rotterdam in 2002. Unfortunately, this highly ambitious plan could initially not be fulfilled due to various factors.

Because education is of such great importance in recovering young people's interest in nutrition and food, the 'Innovation Network Rural Areas and Agricultural Systems' decided to support Pierre Wind's initiative. As a result of this support, a collaboration between Pierre Wind, the CED group, 'Educational Institute of Technology & Nutrition' and 'VWO-campus' of Wageningen University was achieved in order to develop the current 'Smaaklessen[®]' lessons.

The 'Smaaklessen[®]' lessons consist of three manuals designed for the three different levels of primary school (lower, middle and upper school). The content of these manuals is theoretical as well as practical. Besides the three manuals, the "Smaaklessen[®]" lessons contains all kinds of extra materials, such as products that are needed for the various experiments, a cd-rom, a booklet with chemical nutritional experiments and a language game about nutrition.

Teachers from primary schools, but also other people within the field of nutrition and education, reacted very positively to the 'Smaaklessen[®]' lessons. Following these first positive reactions, the 'Innovation Network' decided to set up a study to investigate whether primary schools are truly interested in the concept of the 'Smaaklessen[®]' project and how primary school teachers assess the 'Smaaklessen[®]' lessons.

This current study can be considered as phase 3 of the project:

- *Phase 1:* Development of the ‘Smaaklessen[©]’ lessons.
- *Phase 2:* Presentation of the ‘Smaaklessen[©]’ lessons to 40 primary schools in Rotterdam.
- *Phase 3:* Study to investigate the interest in, the assessment and workability of, and the best way to introduce and implement the ‘Smaaklessen[©]’ lessons on primary schools. This study is needed in order to reach the final phase:
- *Phase 4:* Further distribution of the ‘Smaaklessen[©]’ lessons at each primary school within the Netherlands.

For the current study we aimed at the following study design:

- 10 teachers study and evaluate the lesson package, without any teaching.
- 30 teachers teach their pupils, while using one or more lessons of the “Smaaklessen[©]” lessons.
- 30 teachers receive guest teachers in their class. These guest teachers teach the pupils one or more lessons of the ‘Smaaklessen[©]’ lessons. The guest teachers are former students of Wageningen University.

The study design is shown schematically in figure A. With regard to the lessons, teachers could choose between three options: one single lesson, a lesson series of 3 or 4 lessons, or lessons as part of a one day project. We aimed at an equal distribution between the several options in the study design. The experiences with the ‘Smaaklessen[©]’ have been evaluated with the help of questionnaires.

	Teachers study and evaluate the lessons	Lessons given by the teachers themselves			Lessons given by guest-teachers (students of Wageningen University)		
		1 lesson	Lesson series (4)	Part of one day project	1 lesson	Lessons eries (3)	Part of one day project
Lower school							
Middle school							
Upper school							
Total amount of teachers	10	30			30		

Figure A: Study design of Phase 3 of the ‘Smaaklessen[©]’ project.

The recruiting of teachers to participate in the project occurred in two ways. The first way was to approach primary school teachers who were already acquainted with the researchers and to ask them whether they showed interest in participating in the project. This resulted in an ‘easy access’ to schools, given the fact that these teachers could then further propagate the project within their team. The second way was to send an informative letter to a selection of schools in Wageningen, Arnhem and Utrecht. Two weeks after the letters were sent, the schools were contacted by telephone and

asked whether teachers at the school were interested to participate in the project. The recruitment of participants aimed to select a highly representative selection of Dutch primary school teachers.

An important complication during the recruitment of participants was that the selection partly took place during the period of summer holiday. During summer holiday it was impossible to approach teachers at primary schools. The only way to approach teachers in that given period was privately. Another complication of the summer holiday was that the study could only take place within a limited period.

Recruitment of acquainted teachers turned out to be a highly effective method. Recruiting teachers by sending letters to schools, turned out to be far less effective. It turned out that part of the letters did in fact not reach the right person within the school. Eventually, 55 teachers participated in the project: 5 teachers studied and evaluated the lessons, 22 teachers gave lessons from the 'Smaaklessen[®]' lessons in their own class and 28 teachers invited guest teachers in their class. The participating schools were estimated to be a representative selection of Dutch primary schools.

This study showed that a large part of the participating teachers finds it of great importance that attention is paid to nutrition within the educational programme of primary schools. Most schools already pay (limited) attention to nutrition, both in already existing educational methods and in incidental themes or during daily activities. Nevertheless, a majority of the respondents believes that their school should pay more attention to nutrition in the educational programme. However, the limited 'extra' time that (some) schools have and the attention that some schools already pay to the subject, should be taken into account when planning these extra items. In addition, parents and caretakers should also play an important role in the nutrition education of children. Therefore, parents and caretakers should also be informed about nutrition.

The 'Smaaklessen[®]' lessons have received highly positive reactions from teachers as well as pupils. In general, the workability of the lessons has also been evaluated positively. However, the design and content of the lesson material for (mainly) lower primary school still needs to be adjusted and improved in several ways. Comments on the lessons are described in a separate report.

It turned out that the best way to apply lessons about nutrition, food and taste to primary schools is to offer children lessons such as the 'Smaaklessen[®]' lessons. These lessons will be applied as a series of lessons by most teachers, with lessons returning every week, or as part of a one day project or even a project week. A reasonable financial compensation for receiving the 'Smaaklessen[®]' lessons at school seems to be between 25 and 50 euro. Part of the materials that are needed for the 'Smaaklessen[®]' can easily be purchased or be brought from home by either the teacher or the pupils. Teachers indicate that they do not have a problem organizing this, as long as this occurs occasionally. However, teachers prefer to be able to order

materials that are not so easily obtained, for example colourings and flavourings, through a centrally organized ordering system. A reasonable financial compensation for the purchase of extra materials for the 'Smaaklessen[©]' seems to be 25 euro (per class, per year).

Once the 'Smaaklessen[©]' will be implemented at primary schools in the Netherlands, a large scale introduction with a lot of media attention should take place. The best period for this introduction seems to be between Christmas and spring holiday. According to the teachers, the most impressive options for this large scale introduction are: a theme day about the project at all Dutch primary schools, an introduction lesson by a team of guests, or a huge playful event.

Conclusion and recommendations

Assuming that the group of primary school teachers in this study is a representative selection of all Dutch primary school teachers, it may be concluded that there is a true interest in the 'Smaaklessen[©]' project at primary schools in the Netherlands. The 'Smaaklessen[©]' lessons in their current form have been evaluated positively and the experiences with the lesson material were good as well. However, there were few comments on the lesson material, which will have to be improved. These comments will have to be taken into account in the following project phase.

Because the current study has received such positive reactions, the following project phase can easily take place: the introduction and distribution of the 'Smaaklessen[©]' lessons at all primary schools within the Netherlands. It is important to keep in mind that these lessons will eventually have to become a structural part of the educational programme of primary schools. The eventual goal is to make sure that in future, people will have more knowledge of nutrition, and will adjust their eating pattern in a way that will effectively decrease health and nutrition related problems.