

Procesevaluatie Smaaklessen & Smaakmissies

Onderzoek naar gebruik en waardering



Uitgegeven door:

Steunpunt Smaaklessen

juli 2017

“Copyright © 2017 Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag worden verveelvoudigd of openbaar gemaakt worden, in enige vorm of op enige wijze, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteurs.”

Samenvatting

Smaaklessen is een ervaringsgericht lesprogramma voor groep 1-8 van de basisschool over voeding en voedsel. Met dit programma zijn al meer dan 4.500 scholen in Nederland bereikt. Het programma wordt gecoördineerd door het landelijk Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit gevestigd in Wageningen.

In Smaaklessen staat het ontdekken van eten centraal. Er zijn vijf hoofdthema's die bij elke groep aan bod komen. Deze thema's zijn: smaak, gezond eten, voedselproductie, consumentenvaardigheden en voedselbereiding. Recent is Smaaklessen uitgebreid met verdiepende Smaakmissies. Een Smaakmissie is een interactieve lesmodule over een basisproductgroep, zoals groente, vlees of zuivel.

Om te onderzoeken of het lesprogramma voldoet aan de wensen van leerkrachten en intermediairen, is in mei 2017 een procesevaluatie uitgevoerd. Hiermee is informatie verzameld over het bereik, het gebruik, de waardering en succes- en verbeterfactoren van Smaaklessen en Smaakmissies. Dit onderzoek levert een bijdrage aan de verdere verbetering van de kwaliteit en toepassing van Smaaklessen in het basisonderwijs.

Om een compleet beeld te krijgen van het gebruik en de waardering van Smaaklessen zijn drie verschillende doelgroepen onderzocht. Dit zijn leerkrachten, leerlingen en uitleenpunten van Smaaklessen. Data is verzameld met behulp van een enquête voor leerkrachten (n=88), een enquête voor uitleenpunten (n=19), interviews met leerkrachten (n=6) en focusgroepgesprekken (n=3) met leerlingen.

De resultaten van de enquête en interviews met leerkrachten laten zien dat leerkrachten zeer positief zijn over Smaaklessen en Smaakmissies. 86% van de leerkrachten had eerder gewerkt met Smaaklessen en 30% met Smaakmissies. Succesfactoren zijn de volledigheid van het programma en de goede aansluiting bij de belevingswereld van de kinderen. Ook de vormgeving en de compleetheid van de handleidingen worden gewaardeerd.

Het merendeel van de scholen koopt het lesmateriaal niet maar download de handleidingen via de website van Smaaklessen (65%). Smaaklessen wordt in alle groepen van het basisonderwijs ingezet. Leerkrachten kiezen een losse les (17%), geven de helft van de lessen (51%) of geven alle lessen (13%). Bij Smaakmissies zet 58% alle lessen in. Leerkrachten geven aan dat het lastig is om tijd te vinden voor de voorbereiding van de lessen. Daarnaast wordt het lesmateriaal vaker tijdens een project- of themaweek ingezet dan structureel aangeboden. Voor een structurele inzet is volgens de leerkrachten een goede en makkelijke aansluiting bij bestaande methodes en projecten gewenst. Van de leerkrachten geeft 88% aan Smaaklessen ook in de toekomst in te willen zetten.

Leerlingen waardeerden de Smaaklessen met een 9.3. Ze vonden de lessen interessant, leuk en er mooi uitzien. Ook vonden ze de interactieve filmpjes op het digibord leuk. Van de onderdelen uit Smaaklessen wordt het koken en het proeven van nieuwe producten het best beoordeeld. Echte verbeterpunten kwamen uit de focusgroepgesprekken niet naar voren.

NME centra (n=15) en GGD'en (n=4) die de enquête ingevuld hebben, lenen de Smaakleskist uit aan scholen. Zij vinden de leskist functioneel wat betreft het hergebruik van het materiaal. Het opnieuw inpakken van de leskist is echter lastig en 26% heeft de leskist iets aangepast. De Smaakleskist wordt ongeveer evenveel uitgeleend als andere leskisten. Reacties na het uitlenen zijn voornamelijk positief, het is wel belangrijk om de leerkracht te vertellen dat er vaak nog wel wat voorbereid moet worden. Uitleenpunten gaven ook aan dat het thema voedselverspilling nog wat meer terug mag komen in het lesmateriaal.

Een ontwikkelpunt voor de toekomst is de bekendheid van Smaaklessen en vooral ook Smaakmissies vergroten onder scholen in Nederland. Hierbij zou de focus gelegd kunnen worden op het aanmoedigen van de inzet van de lessen tijdens een project- of themaweek. Aangezien een groot deel van de leerkrachten aangeeft niet alle onderdelen van Smaaklessen in te zetten en daarbij het lesmateriaal vooral als project wordt ingezet zou er extra aandacht besteed kunnen worden om dit verder uit te werken. Bijvoorbeeld door Smaaklessen op te delen en een projectpagina te creëren.

Inhoudsopgave

1 Inleiding	5
2 Doel en methode	7
2.1 Doel van het onderzoek	7
2.2 Gebruikte methode en doorlooptijd	7
2.2.1 Gebruik en waardering – Leerkrachten	7
2.2.2 Gebruik en waardering – Leerlingen	8
2.2.3 Gebruik en waardering – NME centra en GGD'en	8
3 Resultaten.....	9
3.1 Gebruik en waardering – Leerkrachten.....	9
3.2 Gebruik en waardering – Leerlingen	17
3.3 Gebruik en waardering – NME centra en GGD'en	18
4 Conclusies	19
4.1 Hoe worden leerkrachten bereikt met Smaaklessen en Smaakmissies?	19
4.2 Hoe is het gebruik en de waardering van het lesmateriaal van Smaaklessen en Smaakmissies?....	19
4.3 Welke ondersteuning vinden leerkrachten prettig bij het inzetten van het lesmateriaal? Wat missen ze?	19
4.4 Hoe wordt het lesmateriaal ingezet op school?.....	20
4.5 Hoe beoordelen leerlingen het lesmateriaal van Smaaklessen en Smaakmissies?	20
4.6 Wat zijn de ervaringen van NME centra en GGD'en met het lesmateriaal en de uitleenleskist van Smaaklessen?	20
4.7 Wat zijn de overeenkomsten en verschillen met de procesevaluatie 2014?.....	20
5 Aanbevelingen	21
Bijlagen	23
Bijlage I: Enquête leerkrachten	23
Bijlage II: Enquête NME centra en GGD'en	29
Bijlage III: Interviewchecklist leerkrachten	32
Bijlage IV: Interviewchecklist leerlingen.....	35

1 Inleiding

1.1 Smaaklessen

Smaaklessen is een ervaringsgericht lesprogramma voor groep 1-8 van de basisschool over voeding en voedsel. Smaaklessen is gestart in 2006 in opdracht van het toenmalig Ministerie van Landbouw, Natuur en Visserij en is ontwikkeld met een subsidie van dit ministerie. In de loop der jaren heeft Smaaklessen een vervolg gekregen door de ontwikkeling van een Voedsel Educatie Platform waarbij de overheid en het bedrijfsleven vanuit Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen (MVO) onder strikte voorwaarden zorgdragen voor het voortbestaan van dit programma.

Met dit programma zijn al meer dan 4.500 scholen in Nederland bereikt. Het programma wordt gecoördineerd door het landelijk Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit gevestigd in Wageningen.

Leerlingen leren spelenderwijs, door zelf te proeven en te ervaren, over voeding. Dit doet Smaaklessen door gebruik te maken van een positieve benadering en door kinderen nieuwsgierig te maken naar nieuwe producten en smaken. Door de ervaringsgerichte werkvormen van het lesprogramma wordt bijgedragen aan smaakontwikkeling, vaardigheden, kennis en bewustwording van kinderen ten opzichte van voeding (Meester, 2012). Het doel is ook om door het opwekken van interesse en nieuwsgierigheid voor eten, kinderen te leren om bewuste en gezonde voedselkeuzes te maken (Battjes-Fries, 2013). Het lesprogramma Smaaklessen draagt bij aan de ontwikkeling van een verantwoord eetpatroon bij kinderen (Battjes-Fries, 2013).

1.2 Lesmateriaal

Het lesmateriaal Smaaklessen heeft voor elke groep (1/2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) een lerarenhandleiding met daarin 5 lessen per groep, met uitzondering van groep 1/2 waar de handleiding 9 lessen bevat. In deze lessen staat het ontdekken van eten centraal. Kinderen doen veel proefjes en smaakexperimenten.

Er zijn vijf hoofdthema's die bij elke groep aan bod komen. Deze thema's zijn:

- smaak
- gezond eten
- voedselproductie
- consumentenvaardigheden
- voedselbereiding

Bij het thema 'smaak' gaat het vooral om proeven met alle zintuigen en bij het thema 'gezond eten' leren leerlingen waarom eten en drinken nodig is en welke voeding goed voor ze is. Bij de hogere groepen komt ook de Schijf van Vijf en de energiebalans aan bod. Bij het thema 'voedselproductie' wordt er ingegaan op de weg die eten aflegt voordat het op het bord ligt en bij 'consumentenvaardigheden' leren leerlingen juist waarop gelet kan worden bij het kopen van voedsel. Bij het thema 'voedselbereiding' gaan de leerlingen samen koken en ondervinden ze dat bij eten ook een sociale kant hoort.

Smaaklessen kan op verschillende manieren worden ingezet. Een leerkracht kan er voor kiezen om Smaaklessen in te zetten als een project, de lessen te verspreiden over het gehele schooljaar of om de lessen te koppelen aan reguliere lesmethodes. De lerarenhandleiding bevat combinatietips waardoor je Smaaklessen makkelijk kunt combineren met andere vakken. De lessen kunnen uitgebreid worden door gebruik te maken van het digibord of het Online Inspiratieboek. Door de site met digibordmateriaal te bezoeken kunnen leerkrachten lessen aanvullen met extra filmpjes, spelletjes, afbeeldingen of een eindtoets. Het Online Inspiratieboek bevat per les of thema korte extra lesactiviteiten.

Smaaklessen wordt op drie verschillende manieren aan scholen aangeboden. Zo kan een school er voor kiezen om een Smaakleskist te lenen bij een uitleenpunt. Er zijn in Nederland ruim 100 uitleenpunten waar een Smaakleskist

verkrijgbaar is, dit kan bij de Gemeentelijke Gezondheidsdienst (GGD) of bij Natuur- en Milieu Educatie (NME) centra. In de leskist zitten alle benodigde materialen om met Smaaklessen aan de slag te gaan, zowel de handleidingen als verschillende materialen die nodig zijn om een les uit te voeren. Een school kan er ook voor kiezen om een lesmap met handleidingen te kopen in de webshop van het Voedingscentrum of om de lerarenhandleidingen gratis te downloaden via de website van Smaaklessen.

1.3 Smaakmissies

Recent is Smaaklessen uitgebreid met verdiepende Smaakmissies. Een Smaakmissie is een interactieve lesmodule over een basisproductgroep, zoals groente, vlees of zuivel. Via het digibord worden leerlingen uitgedaagd een missie op te lossen. Deze missie loopt als rode draad door de lesmodule. Leerlingen gaan zowel binnen als buiten de klas op avontuur en ontvangen tussendoor hulp en feedback. De koppeling tussen theorie en praktijk staat centraal. Elke missie bestaat uit de volgende onderdelen:

- 1) introductie van de missie
- 2) les(sen) in de klas
- 3) excursie
- 4) huiswerkopdracht in de winkel
- 5) de afsluitende kookopdracht

Er zijn negen Smaakmissies beschikbaar, met elk een productgroep als thema. De thema's zijn als volgt:

- Moestuin (groep 1 t/m 4)
- Brood (groep 1+2)
- Zuivel (groep 3+4)
- Fruit (groep 5+6)
- Vlees, vis, peulvruchten, ei en noten (groep 5+6)
- Drinken (groep 5+6)
- Groente (groep 7+8)
- Olie en vet (groep 7+8)
- Aardappelen, rijst en pasta (groep 7+8)

1.4 Opbouw rapport

Dit rapport beschrijft de evaluatie en conclusies over het gebruik en waardering van Smaaklessen en Smaakmissies. In hoofdstuk 2 wordt ingegaan op het doel en de gebruikte methodes. In hoofdstuk 3 volgen de resultaten. Tot slot wordt in hoofdstuk 4 ingegaan op de conclusies die op basis van de resultaten kunnen worden getrokken en welke aanbevelingen worden gegeven door leerkrachten, leerlingen en uitleenpunten.

2 Doel en methode

2.1 Doel van het onderzoek

Doel van deze evaluatie is inzicht krijgen in het bereik, het gebruik, de waardering en succes- en verbeterfactoren van Smaaklessen en Smaakmissies.

Voor dit onderzoek is een hoofdvraag met verschillende deelvragen geformuleerd. De hoofdvraag van dit onderzoek is:

Wat is de waardering en het gebruik van Smaaklessen en Smaakmissies?

Deze hoofdvraag is opgedeeld in zeven deelvragen:

1. Hoe worden leerkrachten bereikt met Smaaklessen en Smaakmissies?
2. Hoe is het gebruik en de waardering van het materiaal van Smaaklessen en Smaakmissies?
3. Welke ondersteuning vinden leerkrachten prettig bij het inzetten van het lesmateriaal? Wat missen ze?
4. Hoe wordt het lesmateriaal ingezet?
5. Hoe beoordelen leerlingen het lesmateriaal van Smaaklessen en Smaakmissies?
6. Wat zijn de ervaringen van NME centra en GGD'en met het lesmateriaal en de uitleenleskist van Smaaklessen?
7. Wat zijn de overeenkomsten en verschillen met de procesevaluatie 2014?

2.2 Gebruikte methode en doorlooptijd

Om een compleet beeld te krijgen van het gebruik en de waardering van Smaaklessen zijn drie verschillende doelgroepen onderzocht. Dit zijn leerkrachten, leerlingen en uitleenpunten van Smaaklessen. Onder de uitleenpunten vallen NME centra en GGD'en. De procesevaluatie is uitgevoerd in mei en juni 2017.

Er is een combinatie gebruikt van kwantitatief en kwalitatief onderzoek. Voor het kwantitatieve onderzoek is gebruik gemaakt van enquêtes onder leerkrachten (bijlage I) en uitleenpunten (bijlage II). Voor het kwalitatieve onderzoek zijn er individuele interviews en focusgroepinterviews gehouden bij leerkrachten en leerlingen (bijlage III en IV). Belangrijke selectiecriteria voor de enquêtes en interviews met leerkrachten en leerlingen waren dat zij gewerkt moeten hebben met Smaaklessen en/of Smaakmissies.

2.2.1 Gebruik en waardering – Leerkrachten

Leerkrachten zijn de personen die er voor kiezen om wel of niet te werken met Smaaklessen en degene die de lessen uitvoeren. Het is daarom belangrijk om er achter te komen hoe leerkrachten Smaaklessen inzetten en wat zij de succes- en verbeterpunten van het lesmateriaal vinden. De mening van leerkrachten over Smaaklessen is getoetst door middel van een enquête en verdiepende interviews.

In de enquête werd gevraagd naar de uitvoerbaarheid, waardering, kennisniveau, verspreiding en inzet van het lesmateriaal en naar de mening van leerlingen over het lesmateriaal.

Medio mei 2017 zijn leerkrachten op verschillende manieren benaderd om mee te werken aan een enquête. In de nieuwsbrief van Smaaklessen, die verstuurd wordt naar 8200 personen, is een oproep geplaatst voor het invullen van de enquête. Ook stond er een link naar de enquête op Facebook en op de website van Smaaklessen. Om het aantal respondenten te verhogen en als blijk van waardering voor het invullen van de enquête maakten leerkrachten kans op een Smaakleskist en 3x een setje gruitboxen voor de hele klas. De enquête is in totaal door 88 leerkrachten ingevuld.

Aan het einde van de enquête is gevraagd of leerkrachten mee wilden werken aan een interview. Ook is via een directe mail en de nieuwsbrief aan leerkrachten gevraagd mee te werken aan een interview. Thema's die werden besproken in het interview zijn voeding, inzet, vormgeving, uitvoerbaarheid, gepercipieerd effect en aanvullende activiteiten bij Smaaklessen. Een interview duurde ongeveer 20-30 minuten, afhankelijk van de hoeveelheid

lesmaterialen waar mee gewerkt was. Als blijk voor waardering voor het deelnemen aan een interview werd de klas van de leerkracht beloond met een setje gruitboxen voor de hele klas. Er hebben 6 leerkrachten meegewerkt aan het interview.

2.2.2 Gebruik en waardering – Leerlingen

De mening van leerlingen is onderzocht aan de hand van 3 focusgroepinterviews, een kwalitatieve onderzoeksmethode.

Voor de focusgroepinterviews werden groepjes van leerlingen samengesteld die hun mening wilden geven over Smaaklessen en Smaakmissies. Wanneer een school bezocht werd in verband met een interview met een leerkracht werd gelijk gevraagd of er ook leerlingen waren die mee wilden werken aan een interview. De focusgroepinterviews waren afgestemd op het niveau van de leerlingen door rekening te houden met de terminologie van leerlingen (Morgan, Gibbs, Maxwell, & Britten, 2002). Dezelfde thema's werden besproken als bij het interview bij de leerkracht.

In totaal zijn er 3 focusgroepinterviews gehouden met groepjes van 4-5 leerlingen. Deze leerlingen zaten in groep 5 t/m 7 en zijn tussen de 8 en 11 jaar oud.

2.2.3 Gebruik en waardering – NME centra en GGD'en

De laatste doelgroep zijn de uitleenpunten van de Smaakleskist: NME centra en GGD'en. Door deze doelgroep te includeren is het gebruik en de waardering van de uitleenkist en het lesmateriaal van Smaaklessen onderzocht.

Via de nieuwsbrief en directe mails naar uitleenpunten zijn GGD'en en NME centra benaderd voor de enquête. Onderwerpen die zijn behandeld in de enquête zijn de functionaliteit van de Smaakleskist, het uitlenen van de Smaakleskist, ondersteuning van en advies voor Smaaklessen. Er hebben totaal 15 NME centra en 4 GGD'en gereageerd.

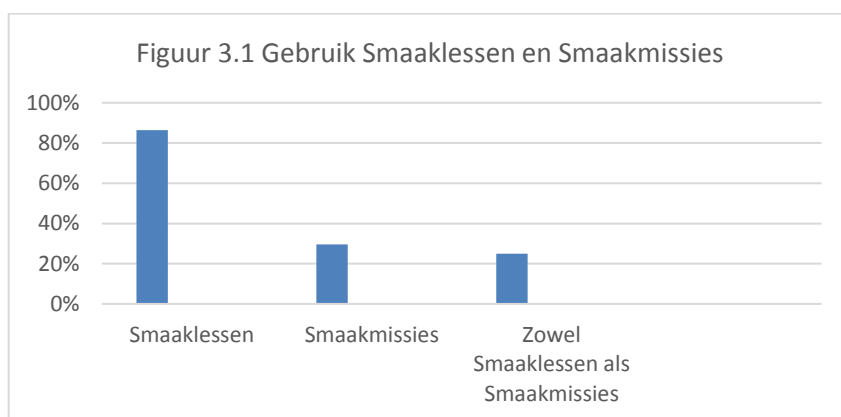
3 Resultaten

3.1 Gebruik en waardering – Leerkrachten

3.1.1 Resultaten enquêtes

Gebruik en inzet Smaaklessen en Smaakmissies

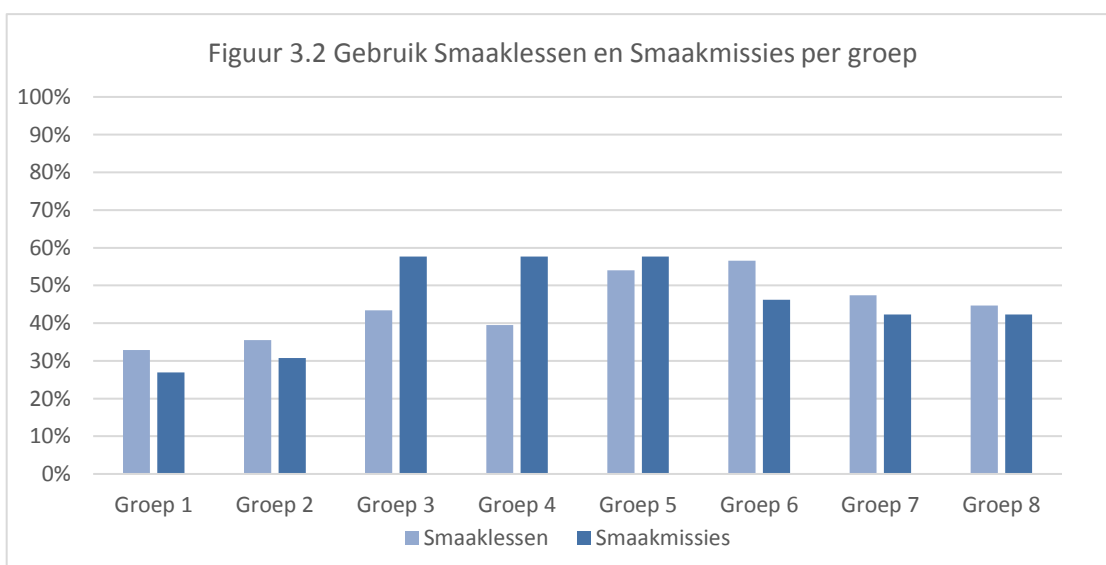
De meeste scholen zijn in contact gekomen met Smaaklessen doordat ze hier al gebruik van maakten (30.7%) en via post en mailings vanuit Smaaklessen (22.7%). Ook via Gezonde School (12.5%) en via Voedingscentrum Nederland (6.8%) zijn leerkrachten in aanraking gekomen met Smaaklessen.



Van de leerkrachten heeft 86.4% gewerkt met Smaaklessen en 29.6% met Smaakmissies. Van deze groep heeft 25.0% gewerkt met beide lespakketten. De meest gegeven reden waarom leerkrachten niet met Smaakmissies werken, is omdat ze nog niet bekend zijn met Smaakmissies (64.9%).

De meeste leerkrachten hebben het lesmateriaal gedownload van het internet (64.5%). Anderen geven aan een leskist op school te hebben (13.0%) of gebruik te maken van de Smaakleskisten bij een uitleenpunt (7.9%).

Smaaklessen en Smaakmissies worden in alle groepen ingezet. Het wordt het vaakst uitgevoerd in groep 6 (56.7%) en het minst vaak in groep 1 (32.9%). Voor Smaakmissies geldt dat deze het vaakst worden uitgevoerd in groep 3, 4 en 5 (allen 57.7%) en het minst vaak in groep 1 (26.9%).

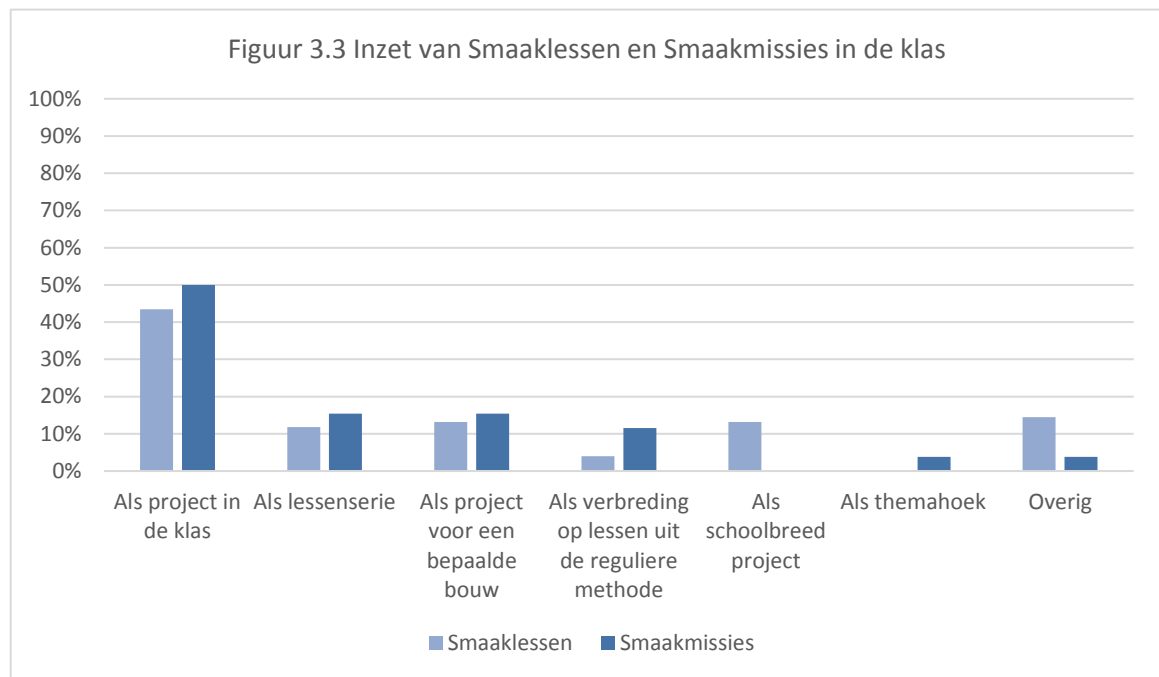


Leerkrachten geven alle Smaaklessen (13.0%), de helft van de lessen (51.3%) of één les (17.1%) aan hun klas.

Bij Smaakmissies gebruikt 57.7% van de leerkrachten alle lessen. Bij Smaakmissies wordt de excursie en kookopdracht vaak uitgevoerd (beide 42.3%). Het minst vaak wordt de huiswerkopdracht in de winkel gedaan (23.1%).

Bij Smaakmissies maakt 38.5% van de leerkrachten gebruik van hulpouders. De ouders worden vaak ingezet bij excursies (50.0%) en bij de afsluitende kookopdracht (35.7%). Een klein deel van de leerkrachten, 7.1%, gebruikt ouders bij de lessen in de klas en bij het bezoek van de winkel.

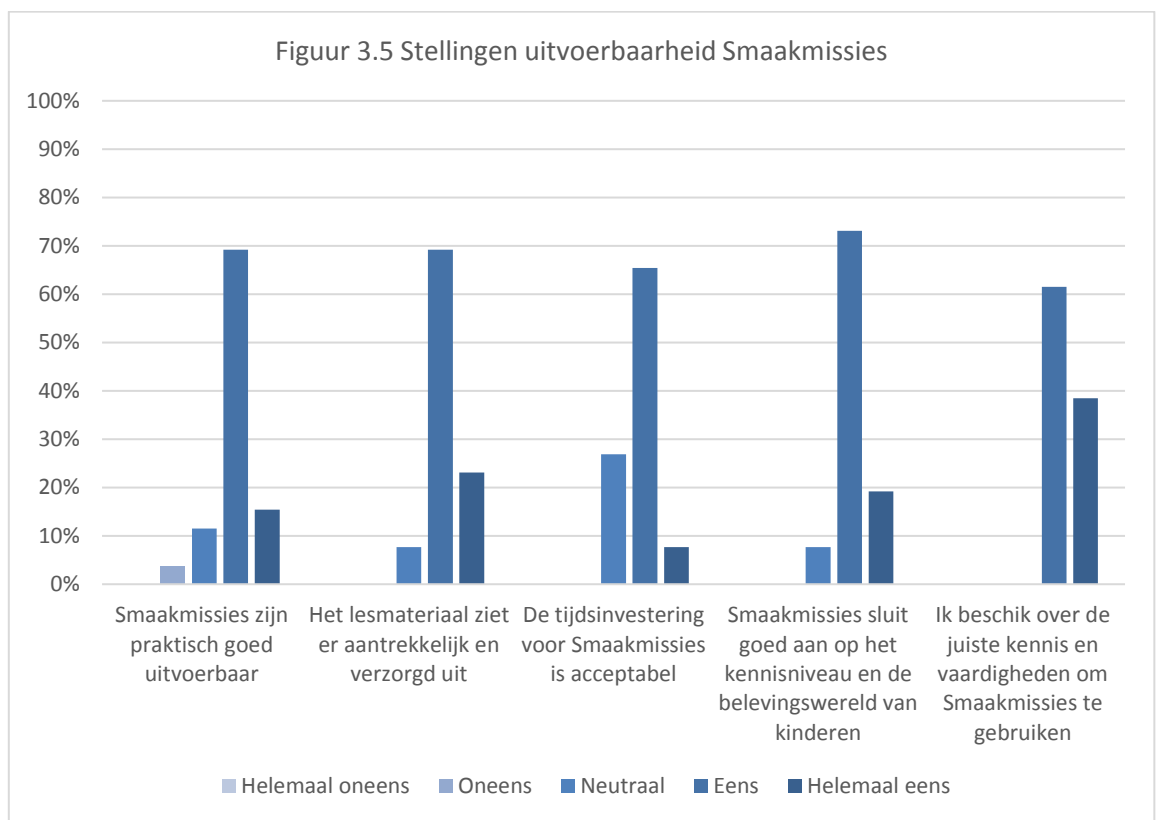
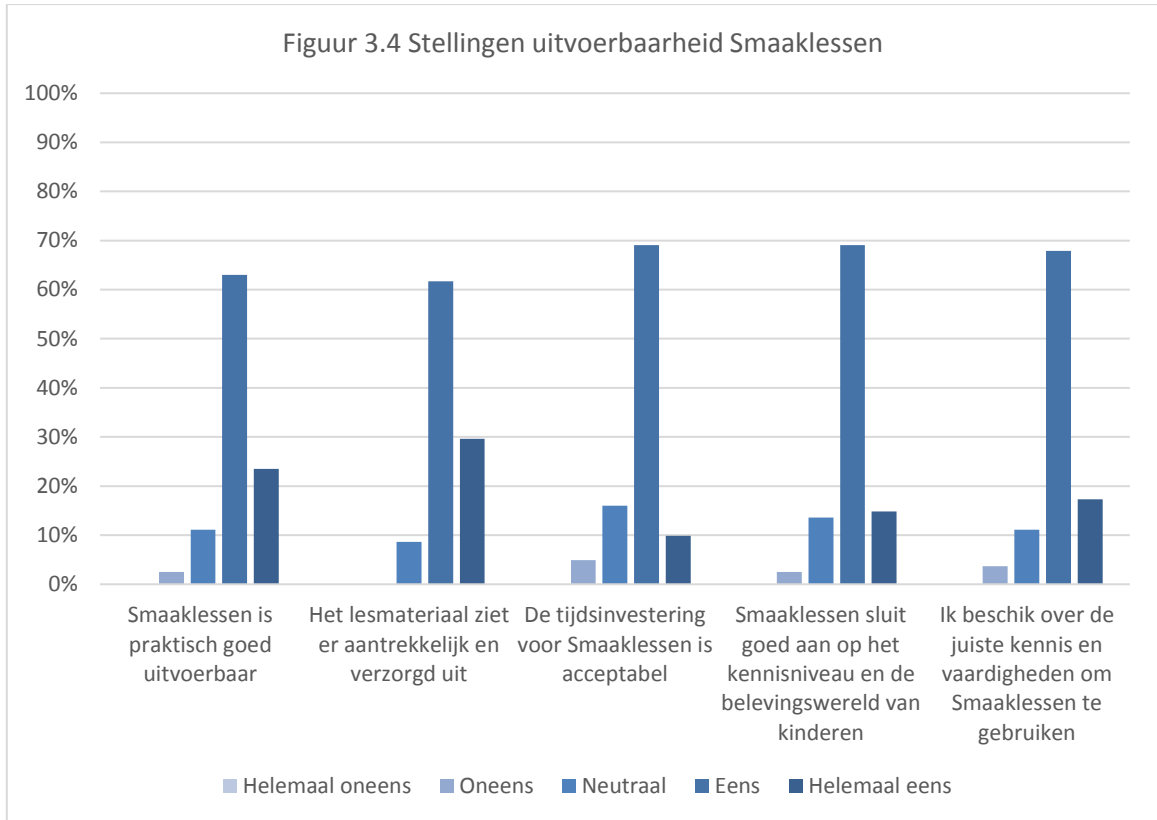
Leerkrachten voeren Smaaklessen het vaakst uit als project in de klas (43.4%). Voor Smaakmissies geldt dat de helft deze uitvoert als project in de klas. Andere mogelijkheden zijn weergegeven in figuur 3.3.



Uitvoerbaarheid

Aan leerkrachten is gevraagd of zij ondersteuning van het Steunpunt Smaaklessen, een GGD, NME centrum of JOGG hebben gehad voor de inzet van Smaaklessen. Bijna de helft van de leerkrachten, 48.9%, geeft aan geen ondersteuning te hebben gehad en hier ook geen behoefte aan te hebben. Eén derde van de leerkrachten heeft ondersteuning gehad van Smaaklessen en heeft dit als nuttig ervaren. Van de leerkrachten geeft 17.1% aan graag ondersteuning te hebben gehad.

Aan de leerkrachten zijn vijf stellingen voorgelegd over Smaaklessen en Smaakmissies. In figuur 3.4 en 3.5 worden de resultaten weergegeven.



Gebruik aanvullend materiaal

Tabel 3.1 toont het gebruik van het aanvullend lesmateriaal voor Smaaklessen en Smaakmissies.

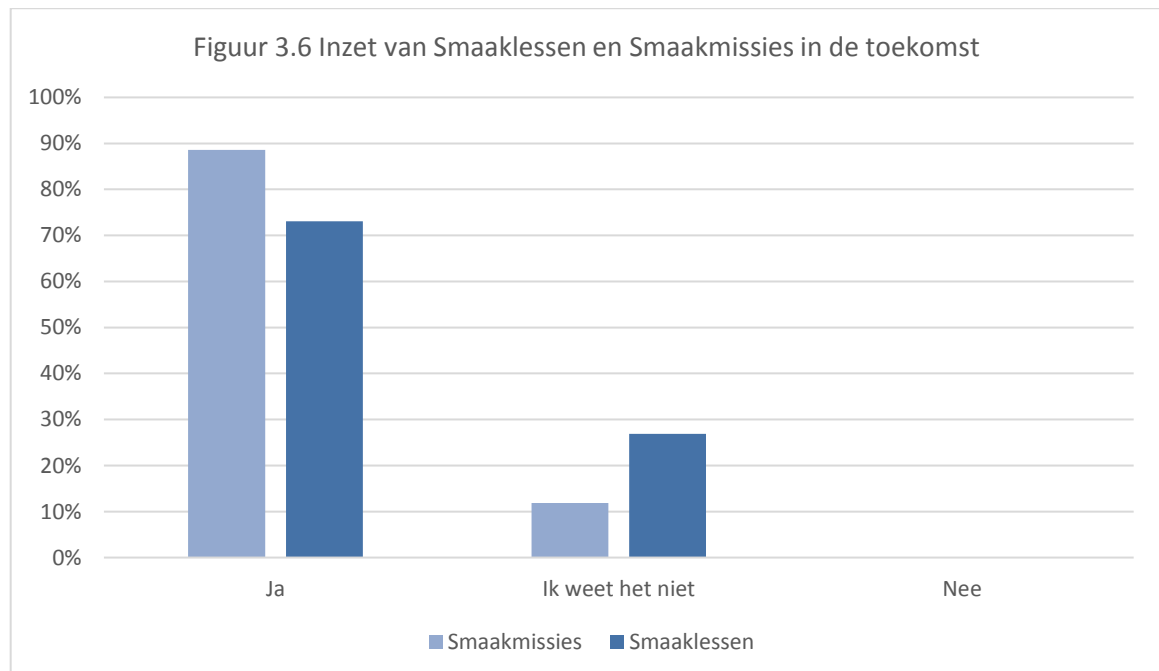
Tabel 3.1 Gebruik van aanvullend materiaal voor Smaaklessen en Smaakmissies

	Smaaklessen (n=76)		Smaakmissies (n=26)
	Digibord	Online Inspiratieboek	Digibord
Gebruik			
Ja	40 (52.6%)	42 (55.3%)	21 (80.8%)
Nee	36 (47.4%)	23 (44.7%)	5 (19.2%)
Inzet			
Elke les	10 (25.0%)	3 (7.1%)	-
Af en toe	19 (47.4%)	30 (71.4%)	-
Tijdens reguliere lessen	7 (17.5%)	5 (11.9%)	-
Anders	4 (10.0%)	4 (9.5%)	-
Gemiddeld rapportcijfer	7.97 ($\sigma=.69$)	7.55 ($\sigma=.82$)	8.10($\sigma=.89$)

Leerkrachten geven aan geen gebruik te maken van het digibord lesmateriaal omdat ze er niet bekend mee zijn of omdat niet in elk lokaal een digibord aanwezig is. Voor het Inspiratieboek geldt hetzelfde. Wanneer er geen gebruik van wordt gemaakt, komt dat veelal doordat leerkrachten niet weten dat het Online Inspiratieboek bestaat. Leerkrachten geven aan dat ze het lesmateriaal het liefst op papier ontvangen (64.5%). Daarnaast geeft 10.5% aan een combinatie te willen van digitaal en papier en 25.0% geeft aan volledig digitaal lesmateriaal te willen.

Advies

Gemiddeld krijgt Smaaklessen een 7.9 als rapportcijfer ($\sigma=.82$) en Smaakmissies een 8.0 ($\sigma=1.00$). Van de leerkrachten geeft 88.2% aan Smaaklessen te blijven inzetten op school. Dit is 73.1% voor Smaakmissies.



Om de succes- en verbeterfactoren voor het gebruik van het Smaaklessen en Smaakmissies in kaart te brengen is de respondenten gevraagd wat ze sterke punten en wat ze verbeterpunten van Smaaklessen en Smaakmissies vinden.

	Smaaklessen	Smaakmissies
Succesfactoren	<ul style="list-style-type: none"> • Duidelijk en goede formulering met onderwerpen of thema's van nu. Deze komen we aan de keukentafel thuis ook weer tegen • Uitdagend lesmateriaal • Diversiteit aan lessen • Het werken met de Smaakleskist • De smaaklessen spreken aan omdat ze aansluiten bij de belevingswereld van de kinderen en omdat ze praktisch zijn 	<ul style="list-style-type: none"> • Kinderen worden er enthousiast van • Eenvoudig en praktisch inzetbaar • Aantrekkelijk materiaal door de filmpjes, quizzen en werkbladen • Bewustzijn over voeding wordt (merkbaar) vergroot bij de kinderen • De tips die worden gegeven voor het maken van excursies
Verbeterfactoren	<ul style="list-style-type: none"> • Filmpjes ter ondersteuning aan het lesmateriaal • Goede en makkelijke aansluiting bij projecten of themaweken • Meer bekendheid voor de verschillende materialen • Materiaal om mee te geven met de kinderen naar huis of digitaal materiaal waar kinderen verder mee aan de slag kunnen thuis. • Advies over het maken van (lokale) afspraken met supermarkten/winkels voor de boodschappen 	<ul style="list-style-type: none"> • Excursies zijn qua tijd en kosten niet altijd haalbaar • Aanbieden per bouw in plaats van per groep • Meer werkbladen op ieder niveau • Frequentie van mails (te veel) • Voorbereidingstijd beter communiceren • Aanbod ook voor vmbo, speciaal onderwijs en praktijkonderwijs

Volgens leerkrachten zijn thema's die nog onvoldoende aan bod komen bij Smaaklessen en Smaakmissies:

- Meer proefjes en recepten
- Combinatie smaak en zintuigen
- Water drinken / frisdrank
- Eetgewoonten en cultuur
- (Misleidende) reclame over voeding / etiketten lezen
- Lesmateriaal speciaal voor praktijkonderwijs / Voortgezet Speciaal Onderwijs

3.1.2 Resultaten interviews leerkrachten

Kenmerken onderzoeksgroep

Tabel 3.2 geeft een overzicht van de kenmerken van de onderzoeksgroep. In totaal zijn er 6 interviews gehouden, 3 op locatie en 3 telefonisch. 4 respondenten gaven aan enkel met Smaaklessen te werken, 1 respondent alleen met Smaakmissies en 1 respondent zowel met Smaaklessen en/of Smaakmissies. De meerderheid van de respondenten is werkzaam in het basisonderwijs. Eén respondent is Smaaklesjuf voor het basisonderwijs en één respondent is werkzaam op een school voor praktijkonderwijs.

Tabel 3.2 Kenmerken respondenten interview

	Functie	Geslacht	Soort School	Groep	Locatie	Smaaklessen/Smaakmissies
1	Leerkracht	Vrouw	Christelijk	5/6	Stad	Smaaklessen
2	Leerkracht	Man	SBO	6/7	Dorp	Smaaklessen
3	Leerkracht	Vrouw	Openbaar	1-3	Dorp	Smaakmissies
4	Ouder/Smaaklesjuf	Vrouw	Katholiek	1-7	Dorp	Smaaklessen
5	Leerkracht	Vrouw	SBO	5/6	Stad	Smaaklessen + Smaakmissies
6	Leerkracht	Vrouw	Praktijkonderwijs	Jaar 1-3	Dorp	Smaaklessen

Gebruik

Bijna alle scholen, op één school na, heeft een voedingsbeleid. De school die dit nog niet heeft, gaat er in samenwerking met Gezonde School in de nabije toekomst mee aan de slag. Het beleid zorgt er voor dat er op scholen structureel aandacht wordt gegeven aan voeding. Scholen ervaren dat de ene leerkracht wel meer 'feeling' heeft met voeding dan de andere. Hetzelfde geldt voor de belangstelling van ouders.

Bijna alle scholen zijn structureel bezig met voeding in hun curriculum. Bij de meeste scholen komt Smaaklessen terug tijdens jaarlijkse projectweken, maar bijvoorbeeld ook gecombineerd met bepaalde seizoenen en themadagen. De praktijkschool maakt wekelijks gebruik van Smaaklessen, doordat dit is ingepland in het rooster. Elke week wordt daar 4 uur huishoudkunde (2 uur theorie en 2 uur praktijkles) gegeven om leerlingen zelfredzaam te maken. De 2 uur praktijkles staat altijd in het teken van koken.

Bijna alle leerkrachten die met Smaaklessen werken zijn bekend geworden met het lesprogramma doordat voorgaande collega's hiermee hebben gewerkt. Daardoor was er een leskist of lesmap aanwezig op school. De school die alleen met Smaakmissies werkt is hier mee bekend geworden doordat ze een excursie gewonnen hadden naar een zuivelboerderij. De school die zowel Smaaklessen als Smaakmissies inzet is hiermee bekend geworden door de Smaaklesjuf die op school de lessen verzorgd.

Materiaal

Het materiaal van Smaaklessen wordt positief gewaardeerd door alle scholen die hiermee gewerkt hebben. Het materiaal wordt als mooi en verzorgd ervaren en de handleidingen zijn compleet. Eén school gaf aan de Smaaklesmap in bezit te hebben en dat deze map aanleiding was om iets met voedseleducatie te doen. Zij hebben echter hun eigen twist aan de lessen gegeven, maar beseffen nu dat de lesmap toch wel vaker gebruikt zou moeten worden. De praktijkschool gaf aan dat de inhoud van de lesmap perfect aansluit bij het taalniveau van de leerlingen, maar de lay-out niet. Die is te kinderlijk en zou aangepast moeten worden per doelgroep.

Het lesmateriaal voor de Smaakmissies wordt ook goed gewaardeerd. Zo gaf één school aan dat de opdrachten heel interessant zijn voor de kinderen. Dat leerlingen eerst lessen in de klas krijgen en vervolgens op excursie gaan is een goede volgorde. Op deze manier kunnen de kinderen de informatie goed verwerken. De website met het digibord is heel aantrekkelijk en de filmpjes zorgen voor goede afwisseling.

Werkvormen

Proeven en koken werden het best beoordeeld als werkvormen tijdens Smaaklessen. De scholen die Smaakmissies hebben gedaan noemden beide dat de combinatie van theorie en praktijk en het meerdere keren aanbieden van informatie het best bij leerlingen beklijft. De combinatie waarbij leerlingen eerst in de klas voorkennis opdoen voordat ze naar de boerderij gaan, wordt ervaren als heel erg nuttig. De praktijkschool voegt voor de leerlingen die geen kookles hebben toch een werkvorm toe door de gemaakte recepturen te presenteren in de Gezonde Schoolkantine. Groente uit de moestuin wordt in de kookles verwerkt tot bijzondere combinaties zoals slasoep met munt, andijviesoep met honing en sinaasappel, pastinaaksoep met appel en snijbietsoep. Door de gemaakte recepturen beschikbaar te stellen voor de hele school worden ook andere leerlingen aangemoedigd nieuwe smaken te ontdekken.

Vijf pijlers

Bijna alle scholen vonden de pijlers die steeds terugkomen erg belangrijk en samenhangend, waardoor het lesmateriaal als zeer compleet en goede aanvulling voor voedseducatie wordt ervaren. Aan alle pijlers moet aandacht worden besteedt en het is volgens de leerkrachten de kracht van herhaling en ervaring die ervoor zorgt dat de lesstof het beste wordt onthouden.

Digibord materiaal

Drie scholen werken met het digibord. Eén school werkt met het digibord vanwege de Smaakmissies, één school werkt met het digibord ter ondersteuning van de lesmap en één school gebruikt het digibord als ondersteuning bij EU-Schoolfruit. Het digibord wordt door deze scholen omschreven als erg gebruiksvriendelijk en visueel aantrekkelijk. Twee scholen zijn bekend met het digibord maar gebruiken het niet omdat er voldoende lesmateriaal in de Smaaklesmap te vinden is of omdat er geen digibord in het kooklokaal aanwezig is. Eén school is niet bekend met het digibordmateriaal.

Online Inspiratieboek

Vier van de zes scholen geven aan bekend te zijn met het Online Inspiratieboek. Drie van deze vier scholen maken geen gebruik van het Online Inspiratieboek. Zo wordt als reden gegeven dat het nog niet nodig is geweest, mede omdat er al genoeg materialen voor handen zijn. Eén school geeft aan het Inspiratieboek niet te gebruiken door tijdsgebrek. Eén school maakt wel gebruik van het Online Inspiratieboek als aanvulling op de Smaaklessen. De Smaaklessen dienen daarbij als basis, daarna worden er elementen uit het digibord toegevoegd en tenslotte wordt, als daar ruimte voor is, het Inspiratieboek gebruikt ter aanvulling.

Kosten

Voor alle scholen geldt dat de kosten voor de uitvoer van Smaaklessen niet als belemmering worden ervaren, ook al is het budget soms beperkt. Eén school geeft aan dat de kosten goed haalbaar zijn omdat het om normale producten gaat en deze niet duur zijn. Sommige scholen zijn creatief en bedenken zelf manieren om de kosten te drukken: één school heeft sponsoring gekregen van een lokale supermarkt. Ook gaf deze school aan dat koken met alleen verse producten goedkoper kan door bijvoorbeeld in plaats van tomaten, tomaten in blik te kopen. De leerkracht gaf aan dat het niet nodig is om deze alternatieven in de handleiding te vernoemen omdat ze verwacht dat leerkrachten dit zelf wel bedenken. Een andere school gaf aan dat Smaaklessen is ingezet in het kader van de Gezonde School en dat er dus budget vrijgemaakt is om lessen uit te voeren om vervolgens het vignet aan te kunnen vragen. Zij overwogen om de ene keer een product te kopen en een andere keer een foto van het product in de les te laten zien. Voor de praktijkschool waren de kosten geen belemmerende factor aangezien zij gebruik kunnen maken van groente uit eigen moestuin.

Tijdsinvestering

Geen school geeft aan het lastig te vinden om tijd vrij te maken om Smaaklessen en/of Smaakmissies in te zetten. Eén school geeft aan Smaaklessen structureel in te zetten. De andere scholen geven aan Smaaklessen en/of Smaakmissies in te zetten als project. Eén school geeft aan dat het geven van Smaaklessen enigszins bewerkelijk is en voorbereiding behoeft. Wat eventueel veranderd of toegevoegd zou kunnen worden om dit

makkelijker te maken konden de leerkrachten niet goed aangeven. Eén leerkracht gaf aan dat lessen nog meer kant en klaar aangeboden kunnen worden om het gemak te vergroten. Zij stelde voor dat het Steunpunt Smaaklessen bijvoorbeeld een PowerPoint presentatie zou kunnen maken met de voorbereiding en de uitgeschreven les waardoor alles in één bestand staat. Een andere school gaf aan dat instructiefilmpjes de voorbereiding van Smaaklessen kunnen vergemakkelijken. Een andere school gaf aan dat het inplannen om naar de winkel te gaan met het boodschappenlijstje wel wat tijd kost. De praktijkschool gaf aan geen last te ondervinden van het vrijmaken van tijd.

Betrokkenheid ouders

De betrokkenheid van ouders is per school erg verschillend. Eén school in een dorp gaf aan dat het voor hen iets makkelijker lijkt te zijn aangezien zij alle ouders persoonlijk kennen. Andere scholen gaven aan dat ouders over het algemeen moeilijk naar school te krijgen zijn, alleen wanneer het nodig is. Veel scholen proberen ouders aan te moedigen fruit mee te geven naar school. Ook geeft de meerderheid van de scholen informatie of een recept na de Smaakles mee naar huis. Eén school gaf aan dat ouders betrokken waren bij de projectweek; kinderen mochten bij ouders thuis koken en er is een afsluitende avond geweest. Een andere school die Smaaklessen heeft ingezet als projectweek heeft een informatieavond over de themaweek voeding moeten afzeggen omdat er slechts drie aanmeldingen waren.

De helft van de scholen gaf aan het lastig te vinden ouders bij Smaaklessen te betrekken. Twee scholen gaven aan ouders te hebben gevonden die assisteren tijdens de Smaaklessen en Smaakmissies. Zij waren erg enthousiast. Een andere Smaaklesdocent gaf aan het soms wel handig te vinden als een ouder komt assisteren. Twee scholen gaven aan dat hulpouders niet nodig waren. Redenen hiervoor waren dat de klassen klein zijn of dat de lessen door een Smaaklesdocent werden ingezet.

Gepercipieerd effect

Alle scholen geven aan dat de kinderen na het krijgen van Smaaklessen en/of Smaakmissies enorm enthousiast zijn. De eerste weken na de les wordt er nog vaak op teruggekomen en herinneren de leerlingen zich nog veel van de les. De kracht van herhaling en/of structureel aandacht geven geldt. Na één maand is de aandacht weer weg, geven leerkrachten aan. Leerlingen denken er dan misschien nog wel bewuster over na, maar of ze zich er anders door zijn gaan gedragen lijkt de leerkrachten niet. Een leerkracht van een SBO gaf aan dat informatie (en dus ook Smaaklessen) minder goed blijft hangen dan kinderen op het regulier onderwijs. De praktijkschool gaf aan dat vergeleken met de afgelopen 10 jaar de leerlingen meer groene en fruit mee naar school zijn gaan nemen. Dit is niet het gevolg van Smaaklessen alleen, het zijn ook de kooklessen, EU-Schoolfruitprogramma, de Gezonde Schoolkantine en de moestuin. Daarnaast is het voedingsbeleid op school ook strenger geworden. Een totaalaanpak zorgt ervoor dat kinderen anders denken én doen volgens de school.

Toekomst

De meeste scholen gaven aan dat structureel inzetten van Smaaklessen belangrijk is. Alle scholen willen daarom ook blijvend of zelfs meer lessen inzetten dan dat ze nu doen. Eén school gaf aan een aanspraak te willen doen op een extra digibord, zodat meer digitale lessen (en ook smaakmissies) ingezet kunnen worden.

Advies

Om meer scholen te bereiken werd aangeraden folders te sturen. Informatie via de mail komt terecht bij de directie of wordt vergeten. Eén school gaf aan dat een folder in het postvak ligt en daardoor echt wordt gelezen. Ook zou een folder op een gezamenlijke plek op school kunnen liggen om meer leerkrachten te bereiken. Dan wordt er ook meer over gesproken onderling. Een SBO school adviseert ons om bij de PO-raad neer te leggen dat scholen graag Smaaklessen willen maar dat er niet altijd genoeg ondersteuning (hulpouders, klassen-assistent, tijd) is om de lessen uit te voeren. De praktijkschool raadt aan om een eigen Smaaklesmap voor deze doelgroep te ontwikkelen.

3.2 Gebruik en waardering – Leerlingen

Op drie verschillende scholen hebben drie focusgroepjes van 4-5 leerlingen deelgenomen aan het interview. Twee focusgroepjes hebben Smaaklessen gehad en één focusgroepje Smaakmissies. Smaaklessen beoordelen de leerlingen gemiddeld met een 9.3. Ze vinden lessen over smaak en eten heel interessant en leuk en hebben veel geleerd. Al het lesmateriaal vonden ze er mooi uitzien. De vele (kleurrijke) illustraties vinden ze fijn om de lesstof beter te kunnen begrijpen. De leerlingen die Smaakmissies hebben gedaan vonden de interactieve filmpjes op het digibord waarin ze gevraagd werd een opdracht uit te voeren ook leuk om te doen.

Van alle onderdelen uit Smaaklessen en Smaakmissies worden vooral het koken en het proeven van nieuwe smaken het best beoordeeld. Zo vond het erg leuk om couscous en Griekse salade te proeven. Sommige producten waren wel erg zuur of wat bitter waardoor sommige leerlingen dit minder leuk vonden. Toch waren er ook leerlingen die het juist leuk vonden om dit eens te ervaren.

De combinatie tussen theorie en praktijk zoals bij Smaakmissies blijkt het meest effectief te zijn bij het herinneren van de geleerde lesstof. Een introductie van het onderwerp via de lessen Smaakmissies in de klas waren een goede voorbereiding op de daarop volgende excursie. Leerlingen gaven aan dat de informatie die tijdens de excursie gegeven werd daarom beter werd begrepen en beter is blijven hangen.

“Iedereen dacht dat een koe 4 uiers heeft, maar door de les weten we nu dat een koe 1 uier heeft met 4 spenen!”

Leerlingen hebben over Smaaklessen en Smaakmissies ook thuis gepraat, door middel van wat ze hebben gedaan en hebben geleerd en aan de hand van materialen die mee naar huis gegeven zijn.

De leerlingen zouden het heel leuk vinden om meer Smaaklessen en/of Smaakmissies te krijgen. Ze zouden bijvoorbeeld willen leren wat er in producten zit en welke producten gezond zijn en welke minder gezond. Ook zouden ze willen weten hoe groente groeien. Daarnaast zouden ze het leuk vinden om (nog) eens op excursie te gaan. Het proeven en zelf koken zouden ze willen blijven doen in vervolglussen.

“Ik zou Smaaklessen als vak willen hebben, bijvoorbeeld elke twee weken een les!”

3.3 Gebruik en waardering – NME centra & GGD'en

3.3.1 Achtergrond informatie

In totaal hebben 15 NME centra en 4 GGD'en de enquête ingevuld. Deze organisaties bezitten allemaal een Smaakleskist die uitgeleend wordt.

3.3.2 Functionaliteit Smaakleskist

De uitleenpunten zijn positief over de functionaliteit van de Smaakleskist. De inhoud van de Smaakleskist is door 26.3% aangepast. Respondenten gaven aan materialen toegevoegd te hebben aan de leskist (extra folders, brochures) of de leskist opnieuw ingedeeld te hebben per bouw. Een aantal uitleenpunten geeft aan dat scholen zelf ook keukenmaterialen hebben op school, waardoor materiaal, zoals borden en bekertjes, soms overbodig is.

De leskist wordt functioneel bevonden wat betreft het hergebruik in materiaal (94.7%). Slechts een aantal uitleenpunten geven aan materialen te hebben vervangen door verlies of schade.

Het gewicht en grootte van de leskist wordt functioneel bevonden (73.7%). Wel geven uitleenpunten aan de kist zwaar te vinden. Daarnaast ervaren uitleenpunten dat het opnieuw inpakken lastig is aangezien alle materialen er zo precies in moeten passen (57.9%).

3.3.3 Uitleenen Smaakleskist

De Smaakleskist wordt door uitleenpunten ongeveer evenveel uitgeleend als andere leskisten. Reacties die uitleenpunten krijgen van scholen na het gebruik van de Smaakleskist zijn voornamelijk positief (73.7%). Wel merken uitleenpunten dat leerkrachten het veel werk vinden om de lessen voor te bereiden. Ze verwachten dat het een kant en klaar project is. Zelfs wordt zo nu en dan gedacht dat de Smaakleskist ongebruikt teruggebracht wordt naar het uitleenpunt. Uitleenpunten geven aan dat dit kan komen omdat de kist op zo'n specifieke manier ingepakt moet worden dat het lijkt alsof het niet gebruikt is. Aan het gebruik van de geur- en kleurstoffen is te zien dat de lessen toch worden ingezet.

3.3.4 Ondersteuning

Een aantal uitleenpunten geeft suggesties over ondersteuning waar ze behoefte aan hebben. Zo geven deze uitleenpunten aan extra ondersteuning te willen hebben bij het vervangen van materialen en het verzorgen van gastlessen.

3.3.5 Advies

Aan Steunpunt Smaaklessen worden verschillende tips gegeven:

- Gerechten die te maken zijn zonder dat er koken met potten en pannen aan te pas komen. Niet iedere klas heeft beschikking over kookmogelijkheden.
- Het inpakken zou eenvoudiger kunnen. Want dat is en blijft lastig. Ook het vervangen van de keukenspullen blijft lastig. Het zou mooi zijn als dat via Smaaklessen zou kunnen.
- Het is veel werk voor de leerkracht, het verzamelen van de eetbare materialen maar ook qua tijdsbesteding, veel hangt van hoe een leerkracht aan de slag gaat met de leskist
- Het materiaal past er precies in, maar zodra de scholen het gebruikt hebben komt het meest terug met een tas met materialen, omdat ze daar geen tijd voor hebben om het precies zo te doen zoals het aangegeven wordt. De leskist mag wel iets groter.
- Verzorgde gastlessen op de scholen.
- Het thema voedselverspilling mag meer terugkomen
- Info over Smaakmissies die toegevoegd kan worden aan de kist
- Het toevoegen van een evaluatieformulier bij de leskist om scholen de leskist te kunnen laten beoordelen.

4 Conclusies

Verskillende doelgroepen van het lesmateriaal Smaaklessen en Smaakmissies zijn in dit onderzoek benaderd om zo een breed beeld te kunnen geven van het gebruik en de waardering van Smaaklessen en Smaakmissies. Deelnemers aan het onderzoek zijn erg enthousiast over het lesmateriaal en blijven dit (structureel) inzetten in de toekomst. In onderstaande paragrafen zullen de vragen die voor deze procesevaluatie als uitgangspunt genomen zijn, beantwoord worden.

4.1 Hoe worden leerkrachten bereikt met Smaaklessen en Smaakmissies?

De meeste leerkrachten die met Smaaklessen en Smaakmissies werken zijn hiermee bekend geworden doordat de school hier al eerder mee gewerkt had en/of de school in het bezit is van een Smaaklesmap en/of leskist. Ook via het Voedingscentrum en Gezonde School komen scholen in aanraking met het lesmateriaal. De meest gegeven reden waarom leerkrachten niet met Smaakmissies werken, is omdat ze nog niet bekend zijn met Smaakmissies (64.9%).

4.2 Hoe is het gebruik en de waardering van het materiaal van Smaaklessen en Smaakmissies?

Smaaklessen wordt gemiddeld beoordeeld met een 7.9. Een ruime meerderheid van de respondenten vindt het lesmateriaal praktisch goed uitvoerbaar, goed aansluiten bij kennisniveau en belevingswereld van kinderen, aantrekkelijk en verzorgd en in te zetten zonder extra kennis en/of vaardigheden. Een aantal respondenten is van mening dat het inzetten van het lesmateriaal tijdrovend is (16%). Het digibord en Online Inspiratieboek worden niet vaak gebruikt. Voor Smaaklessen geldt dat deze worden gebruikt ter ondersteuning aan het basismateriaal.

Smaakmissies wordt gemiddeld beoordeeld met een 8.0. Een ruime meerderheid van de respondenten vindt het lesmateriaal praktisch goed uitvoerbaar, goed aansluiten bij het kennisniveau en belevingswereld van kinderen, aantrekkelijk en verzorgd en in te zetten zonder extra kennis en/of vaardigheden. Scholen lijken tevreden te zijn met de tijdsinvestering voor Smaakmissies. Niemand geeft aan hierover ontevreden te zijn. De excursie en kookopdracht worden vaak uitgevoerd bij Smaakmissies. De huiswerkopdracht wordt minder vaak ingezet, omdat hierbij de hulp van ouders ingezet moet worden. Zij zijn vaak moeilijk erbij te betrekken.

4.3 Welke ondersteuning vinden leerkrachten prettig bij het inzetten van het lesmateriaal? Wat missen ze?

Via een Gezonde School Adviseur hebben scholen ondersteuning ontvangen. Dit wordt als prettig ervaren, omdat hierdoor voeding op school niet alleen via Smaaklessen, maar ook vanuit andere organisaties aandacht krijgt. Hierdoor kan voeding structureel ingebed worden in het curriculum.

Daarnaast geven leerkrachten aan behoefte te hebben aan korte video's ter ondersteuning van het materiaal. Bijvoorbeeld waar de les over gaat, wat er ter voorbereiding nodig is en hoeveel tijd de voorbereiding en de les zelf kost. Hoewel deze informatie bij elke les in de Smaaklesmap staat, lijkt dit voor leerkrachten een prettige manier van informatiewinning. Andere ondersteuning waar scholen behoefte aan hebben is advies over het maken van afspraken met supermarkten/boerderijen voor boodschappen en excursies. In het interview geven leerkrachten echter aan dat ze hier zelf makkelijk tot in staat zijn.

Ook ouders bieden ondersteuning, vooral bij excursies. Wel gaven scholen aan dat ouders over het algemeen moeilijk naar school te krijgen zijn, alleen wanneer het nodig is.

Praktijkscholen en speciaal onderwijs scholen geven aan het lesmateriaal veel te gebruiken, maar dat het niet altijd goed aansluit bij de belevingswereld van de leerlingen. Hierbij zou een aanpassing voor kinderen van

oudere leeftijden wenselijk zijn. Het niveau en taalgebruik voor de onderbouw is wel geschikt voor de oudere kinderen, maar de lay-out wordt als kinderachtig beschouwd.

4.4 Hoe wordt het lesmateriaal ingezet op school?

Zowel bij Smaaklessen als Smaakmissies worden zelden alle lesonderdelen ingezet. Leerkrachten geven aan zelf uit de Smaaklessen een selectie te maken van de onderdelen die het beste passen qua tijd en middelen in het lesprogramma. Veel leerkrachten hebben dan ook niet vaste lessen per jaar voor Smaaklessen en Smaakmissies, maar hangen Smaaklessen en Smaakmissies vast aan projectweken en speciale dagen.

De combinatie tussen theorie en praktijk zoals bij Smaakmissies blijkt het meest effectief te zijn bij het herinneren van de geleerde lesstof. Een introductie van het onderwerp via de lessen in de klas bij Smaakmissies zijn een goede voorbereiding op de daarop volgende excursie. Informatie die tijdens de excursie gegeven werd, wordt daarom beter begrepen en blijft beter hangen.

In het speciaal onderwijs wordt Smaaklessen bijvoorbeeld gekoppeld aan het vak huishoudkunde, waarin wekelijks gekookt wordt.

4.5 Hoe beoordelen leerlingen het lesmateriaal van Smaaklessen?

Leerlingen beoordelen het lesmateriaal van Smaaklessen zeer positief. Alle leerlingen vinden proeven en koken de leukste onderdelen van de lessen. Ook zouden kinderen graag meer Smaaklessen in de toekomst willen krijgen. Kinderen vonden de combinatie van theorie en praktijk erg leuk.

4.6 Wat zijn de ervaringen van NME centra en GGD'en met het lesmateriaal en de uitleenleskist van Smaaklessen?

NME centra en GGD zijn in het algemeen tevreden over de leskist. Een aantal uitleenpunten passen de leskist zelf enigszins aan, door bijvoorbeeld materiaal te verwijderen waardoor het inpakken makkelijker is of voegen zelf brochures en folders toe. Omdat de inpakinstructie precies moet worden toegepast om alles in de kist te pakken, geven uitleenpunten aan dat dit soms als lastig wordt beschouwd. Ondersteuning bij het vervangen van materiaal in de leskist wordt als advies gegeven.

Een veelgenoemd advies is het vergemakkelijken van het inpakken van de leskist. Ook wordt door uitleenpunten genoemd dat het voorbereiden van het uitvoeren van Smaaklessen voor leerkrachten vergemakkelijkt moet worden. Dit wordt ook genoemd door leerkrachten zelf in zowel de enquêtes als interviews. Als laatste advies wordt genoemd om een evaluatieformulier toe te voegen bij de leskist. Zo krijgen ook uitleenpunten feedback over de leskist en kunnen zij dit meegeven aan Steunpunt Smaaklessen.

4.7 Wat zijn de overeenkomsten en verschillen met de procesevaluatie 2014?

Naar aanleiding van de procesevaluatie uit 2014 zijn Smaakmissies ontwikkeld. De overeenkomsten en verschillen met deze procesevaluatie en die uit 2014 zullen daarom enkel Smaaklessen betreffen. Vergeleken met de procesevaluatie van 2014 zijn er maar weinig verschillen wat betreft het bereik, het gebruik, de waardering en succes- en verbeterfactoren. Uit beide evaluaties blijkt dat het gebruik van Smaaklessen vooral als project wordt ingezet. De waardering voor het lesmateriaal is in beide evaluaties zeer goed, zo wordt in beide evaluaties genoemd dat de uitvoerbaarheid vergemakkelijkt wordt door de duidelijke handleiding en dat het lesmateriaal zeer goed aansluit bij de belevingswereld van kinderen. Helaas geldt voor beide evaluaties dat leerkrachten soms moeite hebben met het vinden van tijd voor de voorbereiding en uitvoer van de lessen. Een opvallend verschil is dat in de huidige procesevaluatie leerkrachten vaker het lesmateriaal downloaden en minder vaak de leskist in bezit hebben vergeleken met die in 2014. Het gebruik van het digibordmateriaal en het online Inspiratieboek is vergelijkbaar voor beide procesevaluaties.

5 Aanbevelingen

Leerkrachten geven aan zeer tevreden te zijn over Smaaklessen, vooral door de volledigheid van de thema's die aan bod komen. Ook spreekt Smaaklessen de leerlingen aan doordat het goed aansluit bij de belevingswereld. De vormgeving en de compleetheid van het lesmateriaal en handleidingen maakt het makkelijk te gebruiken. Succesfactoren van Smaakmissies zijn de interactieve werkvormen van het lesmateriaal en de combinatie van theorie en praktijk. Deze combinatie zorgt ervoor dat de lessen goed blijven hangen bij de kinderen.

Korte termijn

Een aantal adviezen werden gegeven door leerkrachten en uitleenpunten over Smaaklessen, die op korte termijn toe te passen zijn.

Allereerst kan er meer bekendheid gegeven worden aan de verschillende onderdelen bij Smaaklessen, waaronder het digibordlesmateriaal en het Inspiratieboek. Daarnaast weten veel leerkrachten die Smaaklessen hebben uitgevoerd niet van het bestaan of doel van Smaakmissies af. Dit zou extra aandacht kunnen krijgen in de Smaaklesmap.

Aangezien een groot deel van de leerkrachten aangeeft niet alle onderdelen van Smaaklessen en/of Smaakmissies in te zetten en daarbij het lesmateriaal vooral als project wordt ingezet zou er extra aandacht besteedt kunnen worden op de website aan een projectpagina, waarin we de nadruk leggen op het gebruik van het lesmateriaal tijdens een thema- of projectweek.

Daarnaast wordt er door uitleenpunten aangegeven dat ze graag gebruik willen maken van een evaluatieformulier die toegevoegd kan worden aan de Smaakleskist. Zo krijgen uitleenpunten ook feedback over het gebruik van het lesmateriaal en kan dit doorspeeld worden naar Steunpunt Smaaklessen. Omdat er al een evaluatieformulier is ontwikkeld, kan deze extra onder de aandacht worden gebracht. Daarnaast wordt ook een evaluatieformulier voor kinderen genoemd als toevoeging aan de leskist. Uitleenpunten geven ook aan dat het inpakken van de leskist soms als lastig wordt beschouwd. Een aantal materialen die scholen zelf ook in bezit hebben zouden aangepast / weggelaten kunnen worden om de leskist zo beter te kunnen inpakken.

Hoewel de tijdbesteding voor Smaaklessen en Smaakmissies geen probleem lijkt te zijn, wordt de voorbereidingstijd wel als belemmering gezien. Leerkrachten zouden dit graag op een efficiëntere manier willen krijgen, bijvoorbeeld met een korte video waarin het doel van de les en de verschillende onderdelen die horen bij de voorbereiding, kort en krachtig worden verteld.

Lange termijn

Smaaklessen en Smaakmissies worden het vaakst als project uitgevoerd. Omdat projectthema's niet elk jaar terugkomen, kan de structurele inbedding van Smaaklessen in het curriculum niet worden gegarandeerd. Er moet daarom gekeken worden of er mogelijkheden zijn om Smaaklessen aan te laten sluiten binnen het huidige curriculum. Op deze manier kunnen scholen structureel aan de slag met Smaaklessen en Smaakmissies. Daarnaast kan de combinatie van theorie en praktijk verder worden onderzocht. Leerkrachten noemen specifiek dat hierdoor de kennis goed beklijft en dan leerlingen nog lang napraten met hun klasgenoten en ouders over de les.

Ook kan er worden gekeken of er behoefte is naar lesmateriaal specifiek voor het speciaal onderwijs. Omdat scholen in het speciaal onderwijs aangeven flexibel te zijn en makkelijk tijd vrij te kunnen

maken voor voedseducatie, zou in de toekomst gekeken kunnen worden naar lesmateriaal specifiek gericht op deze doelgroep. Bij het ontwikkelen van toekomstig lesmateriaal wordt op dit moment door scholen aangegeven dit lesmateriaal zowel digitaal als hard-copy te willen gebruiken.

Ten slotte wordt door leerkrachten de combinatie met Gezonde School en EU-Schoolfruit genoemd als succesfactor voor het structureel inbedden van het thema voeding op school. De samenwerking tussen deze programma's kan verder worden benut en benadrukt in de toekomst.

Bijlagen

Bijlage I: Enquête leerkrachten

Om Smaaklessen nog beter aan te laten sluiten op de wensen van leerkrachten, zijn wij bezig met een evaluatie van het lesmateriaal van Smaaklessen. Bent u leerkracht en heeft u hiermee gewerkt? Dan zijn wij op zoek naar uw mening en ervaringen! Wij willen u daarom vragen deze enquête in te vullen. Het invullen van de enquête duurt ongeveer 5-10 minuten. Alvast bedankt!

Hoe bent u in aanraking gekomen met het lesmateriaal van Smaaklessen en Smaakmissies?

- De school maakte hier al gebruik van
- Via social media heb ik hier informatie over gelezen
- Via post, mailing
- Via de Gezonde School
- Via een GGD
- Via andere scholen
- Via Voedingscentrum Nederland
- Via JOGG (Jongeren Op Gezond Gewicht)
- Via een ouder
- Via de gemeente
- anders, namelijk _____

Heeft u bij de inzet van het lesmateriaal van Smaaklessen en/of Smaakmissies ondersteuning gekregen vanuit bijvoorbeeld een GGD, een NME centrum, JOGG of Steunpunt Smaaklessen?

- Ja, en dit was nuttig
- Ja, maar dit was niet persé nodig
- Nee, maar dit was wel nuttig geweest
- Nee, maar dit was wel nuttig geweest

Heeft u gewerkt met Smaaklessen, met Smaakmissies of allebei?

Beantwoord met onderstaande stellingen:

	Ja	Nee	Weet ik niet
Ik heb gewerkt met Smaaklessen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ik heb gewerkt met Smaakmissies	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Waarom heeft u niet gewerkt met Smaakmissies?

- Ik heb er (nog) geen tijd voor gehad
- Ik ben niet bekend met Smaakmissies
- Ik vind het lesmateriaal niets toevoegen
- Anders, namelijk: _____

U heeft aangegeven te werken met Smaaklessen. Hoe heeft u het lesmateriaal van Smaaklessen ontvangen?

- Onze school heeft een Smaakleskist in bezit
- Onze school heeft het lesmateriaal gedownload via de site van Smaaklessen
- Onze school heeft het lesmateriaal gekocht via de webshop van het Voedingscentrum
- Onze school leent een Smaakleskist bij een uitleenpunt
- Anders, namelijk: _____

In welke groepen worden er Smaaklessen gegeven op uw school? (meerdere antwoorden mogelijk)

- Groep 1
- Groep 2
- Groep 3
- Groep 4
- Groep 5
- Groep 6
- Groep 7
- Groep 8
- Ik weet het niet

Smaaklessen bestaat uit 9 lessen voor groep 1 & 2 en 5 lessen per groep van groep 3 t/m groep 8. Hoeveel lessen zijn er in uw klas gegeven?

- Eén les
- Ongeveer de helft van de lessen
- Alle lessen
- Anders, namelijk _____

Kunt u aangeven in hoeverre u het met de volgende stellingen eens bent?

	Helemaal oneens	oneens	Neutraal	Eens	Helemaal eens
Smaaklessen is praktisch goed uitvoerbaar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Het lesmateriaal ziet er aantrekkelijk en verzorgd uit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
De tijdsinvestering voor Smaaklessen is acceptabel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Smaaklessen sluit goed aan op het kennisniveau en de belevingswereld van kinderen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ik beschik over de juiste kennis en vaardigheden om Smaaklessen te gebruiken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Op welke manier wordt Smaaklessen uitgevoerd?

- Als lessenserie
- Als een project in de klas
- Als schoolbreed project
- Als een project voor een bepaalde bouw, namelijk: _____
- Als een themahoek
- Als verbreding op lessen uit de reguliere methode
- Anders, namelijk: _____

Maakt u gebruik van het digibordmateriaal van Smaaklessen?

- Ja
- Nee

Waarom maakt u geen gebruik van het digibord materiaal?

Hoe vaak gebruikt u het digibordmateriaal?

- Elke keer wanneer het aangegeven staat in de handleiding
- Ik gebruik het af en toe in combinatie met Smaaklessen
- Ik gebruik het ook bij andere reguliere lessen
- Anders, namelijk: _____

Als u uw waardering voor het digibordmateriaal moet uitdrukken, welk cijfer tussen de 1 en 10 geeft u dan?
 _____ 1 staat voor zeer onvoldoende, 10 staat voor uitmuntend.

Maakt u gebruik van het Online Inspiratieboek met extra lesideeën?

- Ja
- Nee

Waarom maakt u geen gebruik van het Online Inspiratieboek?

Hoe vaak gebruikt u het Online Inspiratieboek?

- Elke keer wanneer het aangegeven staat in de handleiding
- Ik gebruik het af en toe in combinatie met Smaaklessen
- Ik gebruik het ook bij andere reguliere lessen
- Anders, namelijk: _____

Als u uw waardering voor het Online Inspiratieboek moet uitdrukken, welk cijfer tussen de 1 en 10 geeft u dan?
 _____ 1 staat voor zeer onvoldoende, 10 staat voor uitmuntend.

Als u uw waardering voor Smaaklessen in het algemeen in een cijfer uit moet drukken, welk cijfer tussen 1 en 10 geeft u dan? _____ 1 staat voor zeer onvoldoende, 10 staat voor uitmuntend.

Bent u van plan om in de toekomst Smaaklessen te blijven inzetten op school?

- Ja
- Nee
- Ik weet het nog niet

Wat zou u willen toevoegen of verbeteren aan het lesmateriaal van Smaaklessen?

Zijn er onderwerpen of thema's waarvan u vindt dat die niet (of niet genoeg) terugkomen in Smaaklessen of overbodig zijn?

Als het lesmateriaal verder wordt ontwikkeld, vindt u dat het lesmateriaal op papier uitgegeven moet worden?

- Ja
- Nee, volledig digitaal
- Nee, een combinatie van digitaal en papier/hardcopy

De komende vragen gaan over Smaakmissies. In welke groepen worden er Smaakmissies gegeven op uw school? (meerdere antwoorden mogelijk)

- Groep 1
- Groep 2
- Groep 3
- Groep 4
- Groep 5
- Groep 6
- Groep 7
- Groep 8

Smaakmissies bestaan uit verschillende lesonderdelen. Welke lesonderdelen heeft u doorlopen? (Meerdere antwoorden mogelijk)

- Alle lessen voor in de klas
- Excursie
- Kookopdracht
- Huiswerkopdracht in de winkel
- Anders, namelijk _____

Kunt u aangeven in hoeverre u het met de volgende stellingen eens bent?

	Helemaal oneens	oneens	Neutraal	Eens	Helemaal eens
Smaakmissies is praktisch goed uitvoerbaar	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Het lesmateriaal ziet er aantrekkelijk en verzorgd uit	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
De tijdsinvestering voor de Smaakmissies zijn acceptabel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Smaakmissies sluiten goed aan op het kennisniveau en de belevingswereld van kinderen	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Ik beschik over de juiste kennis en vaardigheden om Smaakmissies te gebruiken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Op welke manier worden de Smaakmissies uitgevoerd?

- Als lessenserie
- Als een project in de klas
- Als schoolbreed project
- Als een project voor een bepaalde bouw, namelijk: _____
- Als een themahoek
- Als verbreding op lessen uit de reguliere methode
- Anders, namelijk: _____

Heeft u gebruik gemaakt van het digibord bij het inzetten van de Smaakmissies?

- Ja
- Nee

Waarom heeft u geen gebruik gemaakt van het digibord?

Als u uw waardering voor het digibord moet uitdrukken, welk cijfer tussen de 1 en 10 geeft u dan?

_____ 1 staat voor zeer onvoldoende, 10 staat voor uitmuntend.

Heeft u gebruik gemaakt van hulpouders bij het inzetten van de Smaakmissies?

- Ja
- Nee

Bij welk onderdeel van de Smaakmissie heeft u gebruik gemaakt van hulpouders? (Meerdere opties mogelijk)

- Bij de lessen in de klas
- Bij de excursie
- Bij de afsluitende kookopdracht
- Bij het bezoeken van de winkel
- Anders, namelijk: _____

Als u uw waardering voor de Smaakmissies in het algemeen in een cijfer uit moet drukken, welk cijfer tussen 1 en 10 geeft u dan?

_____ 1 staat voor zeer onvoldoende, 10 staat voor uitmuntend.

Bent u van plan Smaakmissies in de toekomst te blijven inzetten op school?

- Ja
- Nee
- Ik weet het nog niet

Als u één positief punt (top) van Smaakmissies zou benoemen, wat zou dit dan zijn?

Als u één verbeterpunt (tip) van Smaakmissies zou benoemen, wat zou dit dan zijn?

Heeft u nog suggesties, tips of opmerkingen voor Steunpunt Smaaklessen? Laat ze dan hier achter:(Optioneel)

Bijlage II: Enquête NME centra en GGD'en

Werkt u bij een NME centrum of bij een GGD en bent u bekend met Smaaklessen? Dan horen wij hierover graag uw mening! Op dit moment zijn wij bezig met een evaluatie van Smaaklessen. We willen u daarom vragen deze enquête in te vullen. Door het invullen van deze enquête kunnen we in de toekomst Smaaklessen verder verbeteren. Het invullen duurt ongeveer 5 minuten. Alvast bedankt! Steunpunt Smaaklessen

Wat is de naam van uw organisatie?

Waar is uw organisatie gevestigd?

Heeft uw organisatie een Smaakleskist in bezit die uitgeleend wordt?

- Ja
- Nee, maar we zijn wel geïnteresseerd
- Nee, en we willen dit ook niet
- Ik weet het niet

Wilt u meer informatie over het aanschaffen van een Smaakleskist voor uw organisatie? Vul dan hier uw e-mailadres in, we nemen spoedig contact met u op.

- Nee
- Ja, mijn emailadres is: _____

Is de Smaakleskist functioneel in de uitleen wat betreft de herbruikbare materialen?

- Ja
- Nee, want _____

Is de Smaakleskist functioneel in de uitleen wat betreft het gewicht en de grootte van de leskist?

- Ja
- Nee, want _____

Heeft u de Smaakleskist aangepast voordat u deze opnam in het uitleenaanbod?

- Ja, ik heb het volgende aangepast: _____
- Nee

Mist u nog belangrijke materialen in de leskist? Zo ja, welke?

- Ja, namelijk _____
- Nee

Zijn er materialen overbodig?

- Ja, namelijk _____
- Nee

Heeft u de materialen goed kunnen vervangen of aanvullen door bijvoorbeeld schade of verlies?

- Ja
- Nee, want _____
- Niet van toepassing

Welke materialen heeft u moeten vervangen of aanvullen?

Zijn er problemen geweest met het inpakken van de leskist?

- Ja
- Nee

Reageer op onderstaande stelling

	Positief	Enigszins positief	Neutraal	Enigszins negatief	Negatief	Niet van toepassing
Hoe waren de reacties die u op de Smaakleskist heeft gekregen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Mocht u nog opmerkingen hebben over de reacties die u over de Smaakleskist heeft gekregen dan kunt u die hier kwijt

Reageer op onderstaande stelling

	Veel minder	Minder	Evenveel	Meer	Veel meer
In vergelijking met andere leskisten is de Smaakleskist dan meer, minder of evenveel uitgeleend?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Van welke (andere) materialen van Smaaklessen maakt u gebruik? Meerdere antwoorden mogelijk

- Leskist
- Lesmap
- Smaakplezier op de BSO
- Smaaklessen Digibord
- Online Inspiratieboek
- Smaakmissies
- Anders, namelijk _____

Hoe zet u dit lesmateriaal in?

Wat zou u willen toevoegen of verbeteren aan het lesmateriaal van Smaaklessen?

Zijn er onderwerpen of thema's waarvan u vindt dat die niet (of niet genoeg) terugkomen in Smaaklessen of overbodig zijn?

Als het lesmateriaal doorontwikkeld wordt, vindt u dat het lesmateriaal op papier (hardcopy) uitgegeven moet worden?

- Ja
- Nee, volledig digitaal
- Nee, een combinatie van digitaal en papier/hardcopy

Als het lesmateriaal doorontwikkeld wordt, wilt u dit dan weer in combinatie met een leskist?

- Ja
- Nee
- Anders, namelijk _____

Combineert u Smaaklessen wel eens met andere activiteiten (zoals excursies, moestuin, kookles?)

Heeft u behoefte aan (extra) diensten/ondersteuning vanuit Smaaklessen?

Als u nog vragen of opmerkingen heeft voor het Steunpunt Smaaklessen dan kunt u die hier kwijt.

Bijlage III: Interviewchecklist leerkrachten

Doel van het interview

Het doel van het interview is om inzicht te verwerven in het gebruik, de waardering en de ervaringen van scholen met Smaaklessen.

Hoofd vragen

- Wat is de aanleiding om Smaaklessen te gebruiken?
- Wat is het gebruik en de waardering van Smaaklessen?
- Wat is het gepercipieerd effect van Smaaklessen?
- Wat is het gebruik en de waardering van het digibordmateriaal en het Online Inspiratieboek?

Duur van het interview

In totaal zal het interview ongeveer 25 minuten in beslag nemen.

Meenemen naar interview

- o Checklist
- o Voicerecorder
- o Notitieblok
- o Lesmap Smaaklessen
- o Attentie

Introductie

- Allereerst nogmaals hartelijk bedankt dat u mee wilt werken aan dit onderzoek. Bij Smaaklessen zijn we continu op zoek naar verbetering van ons lesmateriaal. Daarvoor nemen we enquêtes af bij leerkrachten en interviews bij zowel leerkrachten als leerlingen. In dit gesprek wil ik graag ingaan op uw ervaringen met Smaaklessen. Op deze manier kunnen we Smaaklessen blijven verbeteren en goed laten aansluiten op de wensen van scholen.
- In totaal zal dit gesprek ongeveer 25 minuten duren.
- Uw gegevens en antwoorden worden vertrouwelijk behandeld. Uw naam of school zal dus niet gekoppeld worden aan uitspraken of resultaten. Om de uitwerking van het interview wat makkelijker te maken zou ik graag het gesprek opnemen met behulp van een voicerecorder. Heeft u hier bezwaar tegen?
- Heeft u nog vragen voordat we beginnen?

Interviewvragen

Introductievraag

- Zou u wat meer kunnen vertellen over de school waar u werkt? Wat voor school is het, hoeveel leerlingen hebben jullie en wat is uw huidige functie?
- In hoeverre is voeding een thema op uw school? (prioriteit, structurele aandacht, schoolbeleid, draagvlak collega's, schoolgids)
- o Indien het geen thema is, waarom niet?

De komende vragen gaan over Smaaklessen, later in dit interview zullen er specifiek vragen zijn over het (eventuele) gebruik van Smaakmissies. Heeft u deze ingezet? Dan zullen we dit later bespreken. Zo niet, dan slaan we de vragen over.

Aanleiding gebruik Smaaklessen

- Hoe bent u of is de school bekend geworden met Smaaklessen?
- Wat is de aanleiding geweest om met Smaaklessen te werken?
- Wie zijn betrokken geweest bij de beslissing om Smaaklessen te gaan gebruiken?
- o Wordt zo'n beslissing per jaar gemaakt of wordt dit bijvoorbeeld gelijk voor meerdere jaren vastgelegd?

Gebruik en waardering Smaaklessen

- In welke klas(sen) wordt Smaaklessen gebruikt?
- Hoe wordt Smaaklessen ingezet?
- o Als aparte les

- o Als project in de klas
- o Als project met de hele school
- o Als themahoek
- o In combinatie met de standaard lessen (biologie, aardrijkskunde etc.)
- o Anders
 - Combineren jullie Smaaklessen ook met aanvullende activiteiten en lessen?
- o Welke?
 - Smaaklessen is gebaseerd op 5 verschillende thema's; smaak, gezond eten, de herkomst en productie van voedsel, het koken van voedsel en de keuzes die daarbij horen en het klaarmaken van voedsel.
- o Wat vindt u van de vijf pijlers die steeds terugkomen in het lesmateriaal?
 - ☒☒ Aan welke onderwerpen hecht u het meeste belang of vindt u alle thema's even belangrijk?
 - Wat vindt u van de materialen van Smaaklessen? (leskist, lessen, kopieerbladen, posters etc.)
 - Wat vindt u van de activiteiten van Smaaklessen? (proeven, experimenten, opdrachten, praten, koken etc.)
 - Welk onderwerp uit de lessen maakt de leerlingen het meest enthousiast?

Gebruik en waardering digibordmateriaal

- Maakt u gebruik van het digibordmateriaal?
- o Indien nee, waarom niet?
- Hoe vaak gebruikt u het digibordmateriaal?
- o Elke Smaakles
- o Af en toe in combinatie met een Smaakles
- o Ook in combinatie met reguliere lessen
- o Anders
 - Wat gebruikt u van het digibordmateriaal?
- o Maakt het de lessen makkelijker, aantrekkelijker?
- Zou u nog iets willen veranderen of toevoegen aan het digibordmateriaal?

Gebruik en waardering Online Inspiratieboek

- Maakt u gebruik van het Online Inspiratieboek?
- o Indien nee, waarom niet?
- Hoe vaak gebruikt u het Online Inspiratieboek?
- o Elke Smaakles
- o Af en toe in combinatie met een Smaakles
- o Ook in combinatie met reguliere lessen
- o Anders
 - Wat gebruikt u van het Online Inspiratieboek?
- o Gebruikt u het meer om rond te neuzen en ideeën te krijgen of gebruikt u het echt ter verdieping op lessen?
- Zou u nog iets willen veranderen of toevoegen aan het Online Inspiratieboek?

Uitvoerbaarheid

- Wat vindt u van de uitvoerbaarheid van Smaaklessen?
- o Wat vindt u van de tijdsinvestering voor zowel de voorbereiding als de uitvoering van de les?
- o Betreft u ook ouders bij Smaaklessen?
- o Wat vindt u van de kosten voor de uitvoering van Smaaklessen?
- Maakt u ook gebruik van de website van Smaaklessen?
- o Wat wordt er bekeken en waarvoor wordt dit gebruikt?
- Welke factoren werken bevorderend of juist belemmerend bij het gebruik van Smaaklessen? (motivatie leerlingen/docenten, tijd, financiële middelen, vaardigheden, kennis, draagvlak binnen school, inpasbaarheid etc.)

Gepercipieerd effect

- Wat voor effect heeft Smaaklessen volgens u op de leerlingen? (bewuster van smaak, nieuwe producten proeven, meer aandacht voor het eten, gezonder eten, ouders meer bewust van gezonde voeding etc.)
- o Indien geen effect, waarom niet? Hoe zou dit wel bereikt kunnen worden?
- Heeft u het idee dat leerlingen ook met hun ouders over Smaaklessen praten?
- Wordt er binnen de school / tussen collega's wel eens gepraat over Smaaklessen?
- o Is hier een specifieke aanleiding voor? (bijv. digibordopdracht)

- Is uw school van plan om Smaaklessen ook de komende jaren te gebruiken?
- o Hoe kan verankering van Smaaklessen gestimuleerd worden?
- o Wat zijn voor een school interessante momenten waardoor je weer getriggerd wordt om Smaaklessen te gebruiken? (Koningsontbijt)

Smaakmissies

Vorig jaar zijn Smaakmissies gelanceerd, verdiepende lessen op Smaaklessen. Een Smaakmissie is een interactieve lesmodule over een basisproductgroep, zoals groente, vlees of zuivel. Via het digibord worden leerlingen uitgedaagd een missie op te lossen. Deze missie loopt als rode draad door de lesmodule. Leerlingen gaan zowel binnen als buiten de klas op avontuur en ontvangen tussendoor hulp en feedback.

- Heeft u al gebruik gemaakt van het lesmateriaal van Smaakmissies? (En waarom?)
- Welke lesonderdelen heeft u doorlopen? (alle lessen, excursie, kookopdracht, huiswerkopdracht in de winkel)
- Vindt u Smaakmissies goed uitvoerbaar? (voorbereiding, tijdsinvestering, hulpouders, basiskennisniveau van zowel leerkracht als leerling)
- Hoe wordt Smaakmissies ingezet? (bijv. tijdens een projectweek of als aanvulling op smaaklessen?)

Advies

- Als u Steunpunt Smaaklessen een advies zou mogen geven, wat zou u dan adviseren?

Afsluiten en bedanken

- Het is tijd om af te ronden. Ik heb al mijn vragen kunnen stellen en een goede indruk van het gebruik en de waardering van Smaaklessen kunnen krijgen.
- Heeft u nog vragen?
- Hartelijk bedankt voor uw medewerking. Als dank hebben we gruitboxen voor de hele klas meegenomen.

Bijlage IV: Interviewchecklist leerlingen

Doel van het focusgroepinterview

Het doel van het interview is om inzicht te verwerven in het gebruik, de begrijpelijkheid en de aantrekkelijkheid van Smaaklessen bij basisschoolleerlingen uit groep 5, 6 of 7.

Hoofdvragen

- Wat is het gebruik en de waardering van het lesmateriaal Smaaklessen?
- Wat is het gebruik en de waardering van het digibordmateriaal?
- Wat is het gepercipieerd effect van Smaaklessen?
- Wat voor tips en adviezen hebben leerlingen voor Smaaklessen?

Duur van het focusgroepinterview

In totaal zal het interview ongeveer 15 minuten in beslag nemen.

Van te voren aan de leerkracht toestemming vragen voor de geluidsopname.

Meenemen naar focusgroepinterview

- o Checklist
- o Voicerecorder
- o Notitieblok
- o Naambordjes
- o Pennen
- o White board/flip over + stiften
- o Lesmap Smaaklessen
- o Attentie

Introductie

- Welkom allemaal, ik zal jullie eerst eens even uitleggen waarom ik hier ben. Jullie hebben afgelopen periode allemaal met Smaaklessen gewerkt in jullie klas. Nou ben ik heel nieuwsgierig hoe jullie het vinden om Smaaklessen te krijgen. Daar kunnen we alleen achter komen door met jullie te praten, jullie zitten vandaag dus in het testpanel van Smaaklessen.
- Ik zal jullie straks een aantal vragen stellen over Smaaklessen. Je kan dan antwoord geven en je mag op elkaar reageren. Er zijn geen goede of foute antwoorden, het gaat in dit gesprek om jullie mening. Dus jullie mogen gewoon zeggen wat je denkt, wat je leuk vindt en wat je stom vindt. Het is wel belangrijk dat we niet allemaal door elkaar gaan praten dus als iemand al aan het woord is wacht je heel even tot hij/zij uitgepraat is.
- In totaal gaan we ongeveer 15 minuten met elkaar praten.
- Ik wil dit gesprek graag opnemen met een voicerecorder. Het lukt mij niet om alles wat jullie zeggen op te schrijven of te onthouden dus op deze manier kan ik het thuis nog een keertje terug luisteren.
- Jullie mogen allemaal je naam op het naambordje schrijven en dit voor je zetten.
- Heeft er iemand nog vragen voordat we beginnen?

Interviewvragen

Introductievraag

- Een flip-over waar 10 begrippen opgeschreven staan die voorkomen in Smaaklessen.
- Van hoeveel van deze woorden kunnen jullie al uitleggen wat het is?

Gebruik en waardering Smaaklessen

- Sinds welke groep hebben jullie les uit Smaaklessen?
- Wat vinden jullie in het algemeen van Smaaklessen?
- Wat vinden jullie van de materialen? (kopieerbladen, posters etc.).
 - o Waarom vinden jullie het leuk/niet leuk?
 - o Zouden jullie er iets aan veranderen?
- Wat vinden jullie van de activiteiten? (proeven, experimenten, opdrachten maken, praten, koken etc.)
 - o Zouden jullie er iets aan veranderen?
- Wat vinden jullie het leukste van Smaaklessen? En wat het stomste?

- Vinden jullie dat Smaaklessen een goed programma is om kinderen enthousiast te maken voor het onderwerp eten en drinken?
- Als jullie Smaaklessen een rapportcijfer mogen geven, welk cijfer zouden jullie dan geven?
 - o Waarom niet hoger/lager?
- Als jullie het voor het zeggen hebben, zouden jullie dan volgend jaar weer les willen krijgen uit Smaaklessen?
 - o Op welke manier?

Gebruik en waardering digibordmateriaal

- Gebruiken jullie wel eens het digibord bij Smaaklessen?
- Indien ja, hoe vaak gebruiken jullie het dan?
 - o Elke Smaakles
 - o Af en toe bij een Smaakles
 - o Ook wel eens bij andere lessen
 - o Anders
- Wat vinden jullie van de opdrachten op het digibord?
- Wat vinden jullie het leukste om te doen op het digibord? (filmpje kijken bij een les, quiz maken, spelletje doen, afbeelding, eindtoets maken)
- Zouden jullie nog iets willen veranderen aan de digibordopdrachten?

Smaakmissies

Hebben jullie ook Smaakmissies gedaan? Dit zijn lessen die gaan over een bepaalde productgroep, bijvoorbeeld: zie uitgeprint voorbeeld

Zo ja:

- Wat vinden van jullie deze extra lessen?
- Wat vinden jullie van de materialen?
- Wat vinden jullie van de extra activiteiten? (excursie, kookopdracht, huiswerk opdracht)
- Zouden jullie meer Smaakmissies willen doen?

Gepercipieerd effect Smaaklessen

- Hebben jullie wel eens met vriendjes en vriendinnetjes gepraat over Smaaklessen?
 - o Zo ja, hoe vaak en waarover?
- Hebben jullie wel eens met je ouders gepraat over Smaaklessen?
 - o Zo ja, hoe vaak en waarover?
- Wat hebben jullie geleerd van Smaaklessen? (bewuster van smaak, nieuwe producten proeven, hoe smaak zich ontwikkelt, meer aandacht voor je eten, gezonder eten, waar eten vandaan komt etc.)
 - o Indien niets, waarom niet?
 - o Doen jullie ook echt iets met datgene wat je van Smaaklessen geleerd hebt? Heeft het bijvoorbeeld ook echt effect op wat je eet?

Advies

- Welk advies of welke tips zouden jullie geven aan de makers van Smaaklessen?

Afsluiten en bedanken

- Ik heb al mijn vragen kunnen stellen. Heel erg bedankt dat jullie in het testpanel wilden zitten en alles zo goed verteld hebben.
- Hebben jullie nog vragen?

