

Lessen zaakvak

Wijzer Aardrijkskunde (2015)

Groep	Thema	Les	Sluit in Chef! aan bij:	Toelichting
7	Hoofdstuk 1: Landbouw in Europa	Les 3: Voedsel produceren	Smaaklessen Groep 7 les 3	In hoofdstuk 1, les 3 'Voedsel produceren' van Wijzer Aardrijkskunde (2015) voor groep 7 gaat het over de productieketen van voedsel. Voor Smaakles 3 'Stap voor stap naar sinaasappelsap' is een lesdoel dat de leerlingen de productieketen van sinaasappelsap uitwerkt. Deze les past goed bij les 3 'Voedsel produceren' omdat het een kijkje geeft hoe het in de praktijk verloopt als een grondstof verwerkt wordt tot een product.
7	Hoofdstuk 1: Landbouw in Europa	Les 3: Voedsel produceren	Smaakmissie Groente les 3	In hoofdstuk 1, les 3 'Voedsel produceren' van Wijzer Aardrijkskunde (2015) voor groep 7 gaat het over de productieketen van voedsel. In Smaakles 3 van Smaakmissie Groente gaat het over de productieketen van groente. Deze les past goed bij les 3 'Voedsel produceren' omdat het een kijkje geeft hoe het in de praktijk verloopt om groente te produceren.
7	Hoofdstuk 1: Landbouw in Europa	Les 3: Voedsel produceren	Smaakmissie Aardappels, rijst en pasta les 4	In hoofdstuk 1, les 3 'Voedsel produceren' van Wijzer Aardrijkskunde (2015) voor groep 7 gaat het over de productieketen van voedsel. In Smaakles 4 van Smaakmissie Aardappels, rijst en pasta gaat het over de productiestappen van het verwerken van pasta, rijst en aardappels. Deze les geeft ook verdieping op het thema landbouw in Europa omdat de kinderen ontdekken dat aardappels in Nederland worden verbouwd en pasta en rijst voornamelijk in het buitenland.

Wijzer Geschiedenis (2015)

Groep	Thema	Les	Sluit in Chef! aan bij:	Toelichting
6	Hoofdstuk 1: De tijd van regenten en vorsten	Les 4: Eten uit verre landen	Smaaklessen Groep 5 les 5	In hoofdstuk 1, les 4 'Eten uit verre landen' van Wijzer Geschiedenis (2015) voor groep 6 gaat het over producten die uit Azië en Amerika per schip naar Europa gekomen zijn. Ter verbreding zou Smaakles 5 'Restaurant in de klas: internationale high tea' in gezet kunnen worden, want in deze les maken de leerlingen kennis met gerechten uit andere culturen.

Wijzer Natuurkunde en techniek (2015)

Groep	Thema	Les	Sluit in Chef! aan bij:	Toelichting
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 1: Zo veel eten	Smaaklessen Groep 4 les 2	In hoofdstuk 4, les 1 'Zo veel eten!' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep 5 gaat het over tussendoortjes. Er wordt gekeken naar wat gezonde tussendoortjes zijn. Smaakles 2 'Een gezonde pauzehap?' zou ingezet kunnen worden als vervanging van de methodeles omdat de doelen van de lessen overeenkomen.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 3: Lekker en gezond	Smaaklessen Groep 5 les 2 EU-Schoolfruit Groep 5 Startles Lekker eten uit de Schijf van Vijf	In hoofdstuk 4, les 3 'Lekker en gezond' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep vijf gaat het over de Schijf van Vijf. Een lesdoel is om leerlingen bewust te maken over het belang van gevarieerd eten en hoe de voedingsschijf daarbij gebruikt kan worden. Als verdieping op de les zou Smaakles 2 'Lekker uit de Schijf van Vijf' ingezet kunnen worden. Hetzelfde geldt voor de EU-Schoolfruitstartles.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 4: Ziek	Smaaklessen Groep 5 les 3	In hoofdstuk 4, les 4 'Ziek' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep 5 ontdekken de leerlingen dat het belangrijk is om eten en drinken op de juiste plaats te bewaren omdat er anders schimmels op komen. Om dieper in te gaan op hoe voedselbederf

				voorkomen kan worden, kan Smaakles 3 'Etenswaren bewaren' ingezet worden
6	Hoofdstuk 1: Zo werkt je lichaam	Les 3: De wereld om je heen	Smaaklessen Groep 6 les 1	In hoofdstuk 1, les 3 'De wereld om je heen' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep 6 gaat het over je zintuigen. Het eerste deel van de les 'De wereld om je heen' zou vervangen kunnen worden door Smaakles 1 'Speurneuzen'. Deze les biedt verbreding over het onderwerp.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 4: Ziek	Smaakmissie Voedselverspilling les 4	In Thema 5, hoofdstuk 4 van Wijzer Natuur&Techniek voor groep 7-8 leren de kinderen op welke manieren schimmels op voedsel ontstaan. Les 4 van de Smaakmissie Voedselverspilling zou hier gebruikt kunnen worden voor verbreding.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 3: Lekker en gezond	Smaakmissie Olie en vet les 2	In Hoofdstuk 4, les 3 'Lekker en gezond' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep vijf gaat het over de Schijf van Vijf. Een lesdoel is om leerlingen bewust te maken over het belang van gevarieerd eten en hoe de voedingsschijf daarbij gebruikt kan worden. Als verdieping op de les zou les 2 van de Smaakmissie Olie&vet kunnen worden ingezet als verdieping.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 3: Lekker en gezond	Smaakmissie Fruit les 5	In hoofdstuk 4, les 3 'Lekker en gezond' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep vijf gaat het over de Schijf van Vijf. Een lesdoel is om leerlingen bewust te maken over het belang van gevarieerd eten en hoe je de voedingsschijf daarbij gebruikt kan worden. Als verdieping zou les 5 uit de Smaakmissie Fruit ingezet kunnen worden, omdat de kinderen leren hoe je variatie kunt aanbrengen in het eten van fruit.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 1: Zo veel eten	Smaakmissie Fruit les 2	In hoofdstuk 4, les 1 'Zo veel eten!' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep 5 gaat het over tussendoortjes. Er wordt gekeken naar wat gezonde tussendoortjes zijn. In les 2 van Smaakmissie Fruit leren de kinderen kiezen voor onbewerkt fruit en leren meer mogelijkheden waarin fruit gebruikt kan worden. Als gezond tussendoortje kan gekozen worden voor fruit, daardoor past deze les ter verdieping op de les over gezonde tussendoortjes.

5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 3: Lekker en gezond	Smaakmissie Vlees, vis, peulvruchten, ei en noten les 1	In hoofdstuk 4, les 3 'Lekker en gezond' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep vijf gaat het over de Schijf van Vijf. Een lesdoel is om leerlingen bewust te maken over het belang van gevarieerd eten en hoe de voedingsschijf daarbij gebruikt kan worden. Als verdieping op de les zou les 1 uit Smaakmissie Vlees, Vis, Peulvruchten, Ei en Noten ingezet kunnen worden omdat de kinderen in deze les leren wat het belang is van variëren in consumptie van de producten uit het eiwit vak.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 4: Ziek	Smaakmissie Vlees, vis, peulvruchten, ei en noten les 2	In hoofdstuk 4, les 4 'Ziek' van Wijzer Natuur en Techniek (2015) voor groep 5 ontdekken de leerlingen dat het belangrijk is om eten en drinken op de juiste plaats te bewaren omdat er anders schimmels op komen. Om dieper in te gaan op hoe voedselbederf voorkomen kan worden, kan les 2 van Smaakmissie Vlees, Vis, Peulvruchten, Ei en Noten ingezet worden omdat de kinderen in deze leren hoe ze deze producten het beste kunnen bewaren.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 3: Lekker en gezond	Smaakmissie Drinken les 5	In Hoofdstuk 4, les 3: Lekker en gezond van Wijzer Natuur & Techniek, leren de kinderen over de Schijf van vijf. Dit kan gekoppeld worden aan de smaakmissie: "Drinken" les 5: Hierin leren de kinderen over de Schijf van vijf. Deze smaakmissies kan dus ingezet worden als verdieping.
5	Hoofdstuk 4: Weet wat je eet!	Les 3: Lekker en gezond	Smaakmissie Aardappels, rijst en pasta les 3	In Hoofdstuk 4, les 3: Lekker en gezond van Wijzer Natuur & Techniek, leren de kinderen over de schijf van vijf. Dit kan gekoppeld worden aan de Smaakmissie: Aardappels, rijst en pasta, les 3. Hierin leren de kinderen over de schijf van vijf. Deze smaakmissie kan dus ingezet worden als verdieping.