



Boer in de Klas

Draaiboek voor de gastboer(in)

Dit draaiboek geeft jou als gastboer(in) van Boer in de Klas een handvat om gastlessen te geven op basisscholen. Kinderen, klassen, groepen en scholen – elke gastles is anders. Een draaiboek is een handig hulpmiddel om je gastles zo goed mogelijk voor te bereiden. Een goede voorbereiding is immers onmisbaar voor de rode draad, de opbouw, de werkvormen en het succes van je gastles. Voel je vrij om, binnen de kaders van de opbouw, je eigen verhaal te vertellen en je eigen invulling te geven aan de gastles. Het is aan jou om, in overleg met de school, te bepalen wat je laat zien, wat je meeneemt en waar je over vertelt.

We organiseren diverse trainingen voor gastboeren, de laatste is online terug te kijken, zie pagina 14. Mocht je vragen hebben of twijfels willen bespreken, neem dan gerust contact met ons op.

Team Boer in de Klas

Jacoline Peek-Hamoen (tel. 06-3733 9285)

Ankie van Houts (tel. 06-1566 8119)

E-mail: info@boerindeklas.nu

Website: www.boerindeklas.nu

Volg onze facebookpagina: www.facebook.com/boerindeklas

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/boerindeklas/>

Instagram: https://www.instagram.com/boer_indeklas/ (@boer_indeklas)



Inhoud

Inleiding	3
Doel Boer in de Klas	4
Doelgroep	
Kerdoelen	
Leerdoelen	
Voorafgaand aan de gastles	5
Vorbereidend overleg met docent(en)	
Inhoudelijke voorbereiding	
Inhoud van een gastles	8
Praktische zaken	
Lesindeling	
Praktische tips	10
Interactie	
Taalgebruik	
Attributen	
Vergoedingen	11
Meer informatie	12
Bijlage 1; voorbereidende opdracht	13
Bijlage 2; Trainingen Belevend Leren	14
Bijlage 3; Beeldmateriaal powerpoint	15
Bijlage 4; Lesmateriaal van andere organisaties	16

Inleiding

Welkom als gastboer(in) bij Boer in de Klas. We waarderen het dat je gastlessen wil gaan verzorgen op basisscholen in Nederland. Dit draaiboek zal je handvatten geven om je optimaal voor te kunnen bereiden op de gastlessen die je gaat geven.

Alle kinderen in Nederland hebben het recht om te weten waar hun eten en drinken vandaan komt en hoe dit geproduceerd wordt. In Nederland groeien veel kinderen op die weinig weten over eten en hoe het gemaakt wordt. Voor de meesten komt eten uit de supermarkt en is dan vaak al ver bewerkt. Hoe de onbewerkte producten er uit zien, hoe deze groeien en ontstaan, is steeds minder bekend. Te weinig kennis over voedsel, verhoogt het risico op een ongezonde levensstijl. Daarnaast is het goed om te realiseren dat de kinderen van vandaag, de bestuurders en stemgerechtigden van morgen zijn. Ze op laten groeien met een eerlijk beeld van de agrarische sector is voor ons dus van onschatbare waarde.

Wij willen graag aan álle kinderen in Nederland laten zien wat boeren maken, hoe ze dat doen en waarom ze dat doen. Om dat mogelijk te maken, brengen onze gastboeren de boerderij naar de klas; Boer in de Klas dus! Geen gedoe met bussen en begeleiders, maar wel snuffelen aan het echte boerenleven, met een echte boer om alle vragen aan te stellen.

Jij, als gastboer, vertelt je eigen verhaal en neemt de leerlingen mee in de belevingswereld van je bedrijf. Hoe je dit precies doet, is grotendeels aan jou om te bepalen. Zorg voor voldoende attributen uit de praktijk en laat kinderen zoveel mogelijk zien, proeven en ruiken. Jij brengt ervaren leren op school door middel van foto's, filmpjes en verhalen.

Naast jouw persoonlijke verhaal over jouw bedrijf en de sector waarin jij werkzaam bent, is het ook belangrijk om stil te staan bij de Nederlandse agrarische sector als geheel. We helpen je daarmee op weg door onze website steeds verder aan te vullen met filmpjes en ander materiaal.

Voor tips, ondersteuning of advies mag je ons natuurlijk altijd benaderen via boerindeklas@agractie.nl. Wij wensen je veel plezier en succes!

Doel van Boer in de Klas

Wij vinden het belangrijk dat alle kinderen in Nederland het eerlijke verhaal over de agrarische sector in Nederland te horen krijgt. Ondanks bestaande educatieprogramma's, zien we dat een groot deel van de Nederlandse scholen, hier geen gebruik van maakt. Voornamelijk scholen in de Randstad en de grote steden, bereiken we maar moeilijk. Een bezoek aan de boerderij is voor veel scholen niet haalbaar, omdat daarvoor te veel geregeld moet worden. Daarom brengt Boer in de Klas, de boerderij naar school. Een minimale investering van de scholen, een maximale kennisoverdracht bij de kinderen.

Doelgroep

De gastlessen van 'Boer in De klas' zijn bedoeld voor kinderen uit groep 1 t/m 8 van het primair onderwijs. Deze leerlingen zijn 4-12 jaar oud. Het is mogelijk om meerdere klassen van een school op één dag of dagdeel na elkaar kennis te laten maken met het boerenleven. Dit betekent dat je verhaal en je opdrachten aan moeten sluiten bij de leerjaar en het kennisniveau van de leerlingen. Vooral dat laatste is goed om vooraf met de betreffende docent(en) af te stemmen. Zo zal een dorpschool gemiddeld meer weten van de agrarische sector, dan een school in hartje Rotterdam.

Kerdoelen

Voor alle basisscholen in Nederland zijn kerndoelen geformuleerd. Voor hen is het goed om te weten dat Boer in de Klas, ook aansluit bij een aantal van die kerndoelen. Welke dat zijn, vind je op onze website.

Leerdoelen

Een gastles van 'Boer in de Klas' sluit op veel delen aan op leerdoelen die basisscholen hebben. De volgende leerdoelen sluiten aan:

- Leerlingen maken kennis met de agrarische sector Nederland
- Leerlingen maken kennis met een specifieke tak binnen de agrarische sector
- Leerlingen ontwikkelen een beeld hoe in Nederland het voedsel duurzaam geproduceerd wordt
- Leerlingen leren van welke factoren de boeren afhankelijk zijn voor een goede oogst of een goed resultaat
- Leerlingen ontdekken jouw drijfveren waarom jij boer bent
- Leerlingen ontdekken dat producten die boeren maken in heel veel dagelijks voedsel voorkomt
- Leerlingen ontwikkelen affiniteit met de herkomst van voedsel en krijgen meer waardering voor gezond eten.

Voorafgaand aan de gastles

Vorbereidend overleg met de docent(en)

Uiterlijk 3 weken voor de gastles, plan je een afspraak met de betreffende docent(en) om de gastles voor te bereiden. Of je dit telefonisch doet of een afspraak maakt op school, is aan jou. Wel is het belangrijk dat je zelf het initiatief neemt tot het plannen van deze afspraak.

Welke onderwerpen komen zoal aan bod tijdens dit overleg?

- Wat verwacht school van de gastles? Zijn er speciale wensen? Kun jij dit bieden? Wees eerlijk en realistisch.
- Wat ben je van plan mee naar school te nemen? Stem dit af. Wanneer je van plan bent bijvoorbeeld levende dieren of een trekker mee te nemen, is dit extra belangrijk (denk aan de veiligheid!).
- Is er een bepaald thema op dit moment actueel op school waar jij aandacht aan kunt besteden?
- Is alles wat je nodig hebt aanwezig op school? Denk aan digibord, beamer, tafel, etc. Spreek met de docent af wie het klaarzet.
- Zijn er zaken waar jij als gastboer rekening mee moet houden? Bijzondere gebeurtenissen, allergieën of kinderen met angsten bijvoorbeeld.
- Ordehandhaving. Wie zorgt voor de orde in de klas? Bespreek met de docent wat je van hem verwacht en wat je zelf op wil pakken. We verwachten van de docenten dat ze tijdens de gastles in de klas aanwezig blijven.
- In bijlage 1 zit een thuiswerkopdracht en in bijlage 2 een link naar de film “van de boer”, deze kunnen vrijblijvend gedaan kan worden in de week voorafgaand aan de gastles. Je kunt de docent hierop attenderen. Let op: indien de film niet vooraf getoond wordt in de klas dien je deze in je les te laten zien.

Inhoudelijke voorbereiding

Als gastboer mag je voor een groot deel zelf bepalen wat je vertelt en op welke manier.

Een goede voorbereiding is onmisbaar voor het geven van een goede gastles, zodat je verhaal de juiste lengte en een logische opbouw heeft.

Onderwerp

Iedere gastles bestaat uit een algemeen deel over de landbouwsector in Nederland. Daarna zoom je in op de sector waarin jij zelf werkzaam bent om de leerlingen daarna ‘mee te nemen’ naar je eigen bedrijf. Bedenk welke aspecten van je bedrijf je wil laten zien. Doe dit bijvoorbeeld aan de hand van foto’s en filmpjes, waarmee je leerlingen een dag uit jouw praktijk laat zien. Denk daarbij, zeker in de bovenbouw, ook aan de thema's duurzaamheid en verbreding. Het platteland is intussen immers veel meer dan alleen voedsel produceren. Scholen hebben bij het boeken van een gastboer, de

mogelijkheid om een voorkeur op te geven, betreffende de sector waarin de gastboer werkzaam is. Wij doen ons best om hiervoor de juiste match te vinden, maar kunnen niet garanderen dat er altijd een boer uit de gewenste sector gekoppeld wordt

Naast de specifieke sector, kunnen scholen je ook vragen aandacht te besteden aan een bepaald actueel thema zoals 'milieu' of 'duurzaamheid'. Het is aan jou om invulling te geven aan dat thema, passend bij jouw sector en bedrijf. Voorbeelden binnen deze thema's zijn het opwekken van groene stroom, het voeren van afvalproducten uit de humane consumptie, de kringlooplandbouw en gezamenlijk machinegebruik. Wanneer scholen dit graag willen, geven ze dat aan bij de aanmelding of bij het voorbereidende gesprek met de docent.

Lesduur

Een gastles duurt gemiddeld 1,5 uur, al kan hier in overleg van afgeweken worden. Zorg voor duidelijke afwisseling in luistermomenten, interactie en activiteiten, zodat de kinderen bij de les betrokken blijven. De opbouw van een gastles, zoals in het volgende hoofdstuk omschreven, bied je daarbij houvast.

Leerdoelen

Omschrijf (voor jezelf, maar met de docent bespreken kan heel waardevol zijn) wat de kinderen zouden moeten weten als de les is afgelopen. Maak het zo concreet mogelijk, bijvoorbeeld: aan het einde van de les weten de kinderen dat mest van dieren meer is dan een afvalproduct en nuttig is om gewassen te laten groeien. Of dat boeren afhankelijk zijn van het weer en waarom.

Inhoud van een gastles

Praktische zaken

- Een gastles van een gastboer duurt ongeveer 1,5 uur. Aangepaste tijden zijn in overleg mogelijk, wij van Boer in de Klas bespreken dit met je wanneer dit is aangevraagd. Mocht dit later in het contact met de school als verzoek ter sprake komen, schakel hier dan even met ons over.
- Als gastboer kun je per dag(deel) voor meerdere klassen geboekt worden.
- Een Boer in de Klas past in ieder leerjaar, van groep 1 tot en met groep 8.
- Uiterlijk 3 weken voor de geplande gastles, neem je contact op met de school, om een afspraak te plannen met de betreffende docent(en). Dit gesprek kan telefonisch of op school plaatsvinden en hierin stem je praktische zaken en het kennisniveau van de leerlingen af. In dit gesprek, kunnen ook speciale verzoeken worden besproken. Denk hierbij aan het al dan niet meenemen van een trekker, allergieën of angsten van bepaalde kinderen of het besteden van aandacht aan een bepaald thema.
- Scholen kunnen subsidie aanvragen voor een Boer in de Klas. Wanneer hier vragen over zijn, kun je scholen verwijzen naar onze website.

Lesindeling

Klaarzetten (5 minuten)

Aansluiten beamer en check digibord. Welke voorbereidingen er nodig zijn, worden tijdens het (telefoon)gesprek voorafgaand aan de gastles door de gastboer met de leerkracht besproken.

Inleiding (5 minuten)

De gastboer geeft een korte introductie van zichzelf en zijn bedrijf. In dit gedeelte worden er ook afspraken met de kinderen gemaakt over de regels die gelden gedurende de les en toets je kort het kennisniveau van de leerlingen aan de hand van een aantal vragen. Zorg hierbij dat je een aantal vragen paraat hebt, zoals:

- Wie is er wel eens op een boerderij geweest?
- Wie heeft er een boer in zijn familie?
- Wie weet van welke dieren we de melk drinken?
- Etc.

Kern (60 minuten)

Hoewel iedere gastboer zijn eigen verhaal vertelt, start je altijd met een algemeen verhaal over de Nederlandse agrarische sector in zijn geheel. Het is de bedoeling dat de film "van de boer" door de leerlingen gezien is, dit kan als voorbereiding op je komst of tijdens de les zelf. Afhankelijk van de groep waar je voor staat kies je de film voor de onder- of bovenbouw. Daarna is er de gelegenheid tot het stellen van vragen en kun je ook wat vragen aan de kinderen hebben, zodat je ze extra bij de

les betreft. Zorg ook hierbij weer voor een paar vragen, afgestemd op het leerjaar van de kinderen. Stimuleer een discussie.

Hierna kun je meer vertellen over de sector waarin je zelf werkzaam bent en verder ingaan op je eigen bedrijf en de manier waarop je zelf duurzaam voedsel produceert. Iedere gastboer geeft hier zijn eigen draai aan. Neem voldoende attributen mee uit je dagelijkse praktijk, om kinderen echt te laten snuffelen aan het boerenleven. Een uitdagende manier om de kinderen je bedrijf te laten leren kennen, is door ze 'mee te nemen' tijdens een dag uit je dagelijkse praktijk. Hierbij kun je foto's en filmpjes tonen (misschien heb je wel een hele rondleiding op je bedrijf opgenomen). Neem gerust voldoende relevante zaken mee. Bijvoorbeeld een emmer ingekuuld gras of maïs. Zorg dat de foto's en attributen die je meeneemt, aansluiten op het verhaal dat je vertelt.

Maak de les zo interactief mogelijk en nodig de kinderen steeds uit om vragen te stellen en mee te doen. Neem de kinderen mee in de leefwereld van de boerderij en vermijdt zoveel mogelijk vaktermen en leg ze uit als ze niet te vermijden zijn.

Afhankelijk van de attributen die je meeneemt, kan een gedeelte van de kern ook buiten plaatsvinden, op het schoolplein. Zo zijn er gastboeren die bijvoorbeeld met de trekker naar school komen, zodat de kinderen deze van dichtbij kunnen bekijken. Doe dit overigens altijd in overleg met school. Bekijk met hen waar je de trekker veilig neer kunt zetten. Hetzelfde geldt, wanneer je van plan bent om levende dieren mee te nemen. Zet de veiligheid van de kinderen en de dieren altijd voorop en doe dit alleen, wanneer je hun veiligheid kunt garanderen.

Opdracht (15 minuten)

Om alle informatie nog eens op een speelse manier de revue te laten passeren, doe je nog een korte opdracht met de leerlinge. Een van de mogelijkheden is bijvoorbeeld een korte pub quiz, waarin de kinderen op een speelse manier, hun opgedane kennis kunnen testen.

Wanneer je toch al buiten bent, kun je dit natuurlijk ook op een actievere manier aanbieden door kinderen, als antwoord op een waar/ niet waar vraag, naar de ene of de andere kant van het plein te laten rennen.

Hierin zijn mogelijkheden genoeg, wees creatief!

Evaluatie (5 minuten)

De gastles wordt afgesloten met een korte evaluatie door middel van een vragenronde. Hebben leerlingen nu een ander beeld gekregen waar hun voedsel vandaan komt en hoe dit geproduceerd wordt? Wat was nieuw? Hoe hebben de leerlingen het verhaal van de gastboer ervaren? Waar gaan ze in de toekomst op letten of anders naar kijken? Misschien hebben de kinderen nog wel tips voor jou?

Wanneer je merkt dat de school geïnteresseerd is in een bezoek aan de boerderij, zou je ze kunnen wijzen op het bestaan van Boerderijeducatie Nederland.

Evaluatie richting organisatie Boer in de Klas

De leerkracht ontvangt na afloop van het bezoek van ons een online evaluatieformulier.

Bijzonderheden zullen we natuurlijk met je bespreken.

Praktische tips

Een goede voorbereiding is het halve werk. Let erop dat een gastles niet voor reclamedoeleinden gebruikt mag worden en je dus geen merken promoot.

Uiteraard is het wel toegestaan om je eigen product uit te delen op school. Als dit toevallig in een kratje of doosje met logo van je eigen bedrijf zit, is dit geen probleem.

Interactie

- Gun jezelf altijd een rustige start, voor de introductie van de gastles en voor jezelf. Je went aan de leerlingen, en de leerlingen aan jou. Gaat het begin goed, dan verloopt de rest van de gastles meestal ook positief.
- Praat alleen als het rustig is, probeer niet boven het volume van de groep uit te komen.
- Voorkom dat de les statisch wordt. In plaats van voor de klas te blijven staan, kun je ook rondlopen.
- Betrek de leerlingen actief bij de les door ze vragen te stellen en zelf na te laten denken. Probeer niet alles in één keer uit te leggen, maar stel de leerlingen tussendoor vragen en laat ze dingen raden. Zijn ze wel eens op een boerderij geweest? Kennen ze iemand uit dezelfde sector? Waarom zijn de boeren belangrijk, wat vinden ze van ...?
- Gebruik eventueel een lijst met kernwoorden, de rode draad voor de les. Je loopt dan minder risico om af te dwalen of onderdelen van het verhaal over te slaan.
- Probeer de gastles dicht bij je eigen ervaringen te houden. Dat spreekt kinderen aan en maakt het persoonlijker. Vertel bijvoorbeeld hoe een gemiddelde dag op jouw bedrijf verloopt.
- Probeer te voorkomen dat je in gesprek raakt met één enkele leerling; de rest van de klas kan dan de interesse verliezen. Verdeel de aandacht over de hele klas. Betrek bij discussie zoveel mogelijk leerlingen. Dat maakt de les niet alleen levendig, maar er komen daardoor ook meer meningen naar voren. Stel juist de kinderen die afgeleid lijken eens een vraag.
- Geef de kinderen tussendoor ook af en toe de mogelijkheid om vragen te stellen. Speel een vraag door naar een andere leerling. Daardoor krijgen ze een rol en wordt de les interactief.
- Krijg je een vraag die je niet direct kunt beantwoorden? Stel dan voor dat je het opzoekt en het antwoord later geeft via de leerkracht.
- Gebruik het digibord en test deze van tevoren met de leerkracht of vraag een leerling om assistentie. Er zijn verschillende educatieve en korte filmpjes beschikbaar, maar je kunt natuurlijk ook zelf een filmpje maken op je eigen bedrijf.

Taalgebruik

- Gebruik geen (technische) details, maar schets een algemeen beeld van jouw sector en werkzaamheden.
- Maak korte zinnen en gebruik geen moeilijke woorden en vaktermen. Als dat toch een keer onvermijdelijk is, leg zo'n vakterm dan uit.
- Sluit aan bij de leefwereld van jongens en meisjes aan wie je de gastles geeft. Doe dit zowel in taalgebruik als in de voorbeelden die je geeft, maar blijf bovenal dicht bij jezelf.
- Probeer vloek- en scheldwoorden te vermijden. Floept er toch iets uit, verontschuldig je dan.

Attributen

Welke attributen je meeneemt, bepaal jij natuurlijk zelf, wees creatief en kijk eens rond op je bedrijf, wanneer je weet wat je gaat vertellen. De dingen moeten natuurlijk wel bij je verhaal passen. Let op dat je over dingen als trekkers en levende dieren altijd vooraf met de school overlegt.

Voorbeelden van goede attributen:

- Jouw product. Bijvoorbeeld een fles verse melk (laat het vet er bovenop zien), eieren, aardappels (afhankelijk van het seizoen met of zonder plant), etc. Laat proeven waar mogelijk.
- Grondstoffen voor het product dat je produceert. Zo kunnen maïs en gras laten zien hoe je afhankelijk bent van het weer en kun je met varkensvoer meer vertellen over het sluiten van kringlopen. Laat zien wat voor plant er uit een maïskorrel groeit en hoe een pootaardappel zich ontwikkelt. Zelfs mest is een mooie grondstof om te laten zien (en ruiken), al is het raadzaam dat wel even met school te overleggen.
- Dingen die je dagelijks gebruikt, zoals een fles voor de kalveren.
- Dingen die kinderen helpen je verhaal te visualiseren. Wanneer je bijvoorbeeld vertelt hoeveel een varken per dag drinkt, kun je dat uitbeelden met emmers.
- Een van de technologische hoogstandjes uit de sector. Laat bijvoorbeeld zien wat je allemaal op afstand kan regelen bij de varkens d.m.v. je tablet of welke informatie je krijgt over de koeien via apps.
- Laat op je telefoon een kijkje in de stal nemen, via de webcam.
- Levende dieren, MITS je hier zelf achter staat, je de veiligheid en het welzijn van de kinderen en de dieren kunt garanderen en school hier ook mee akkoord gaat.
- Je trekker. Stem dat ook even af met school en bespreek waar je de trekker neer kan zetten, als jij zelf in de klas bent.

Vergoedingen

Voor het geven van een gastles voor Boer in de Klas, ontvang je een vergoeding van €150,- per gegeven gastles van 1,5 uur.

Reiskosten en andere kosten die je mogelijk maakt, moeten uit deze vergoeding betaald worden. Ook de voorbereiding van de gastles en het contact met de school, voorafgaand aan de gastles, vallen hieronder.

Nadat je je gastles(sen) hebt gegeven, vul je excel declaratie in en je gegevens, geeft het bestand een bestandsnaam met datum, naam school en naam gastboer en mailt dit bestand naar:

info@boerindeklas.nu en administratie@boerindeklas.nu

[Download hier het declaratieformulier.](#)

Meer informatie

Mocht je na het lezen van dit draaiboek, meer informatie willen hebben, schroom dan niet om ons te benaderen. We denken graag met je mee en geven je graag advies. Daarnaast is er veel informatie op internet te vinden, waaronder op onze website. We vullen deze regelmatig aan, dus kijk hier regelmatig op. Daarnaast zijn er andere websites, waarop allerlei lesmateriaal te vinden is, een aantal vind je hieronder.

Hoewel je geen docent bent, ben je wel boer en heb je ontzettend veel kennis en vaardigheden in huis, durf daarop te vertrouwen. Blijf dicht bij jezelf en houd je verhaal persoonlijk!
Ten slotte wensen we je veel succes en vooral veel plezier.

Interessante websites

Zie bijlage 2 t/m 4.

www.boerderijeducatienederland.nl

www.boerindeklas.nu

www.schooltv.nl (zoek op het trefwoord 'landbouw'. Kijk bijvoorbeeld naar de filmpjes over het verbouwen van tarwe, het oogsten van suikerbieten of het oogsten van maïs.)

www.voedseleducatie.nl

www.smaaklessen.nl maak een gratis account als gastdocent aan voor Chef lesmateriaal, hier kun je o.a. ook zien welke scholen in je buurt eerder schoolfruit hebben aangevraagd.

Thema's overzicht van de nieuwe, gratis te downloaden/gebruiken Smaaklessen:

<https://www.smaaklessen.nl/nl/smaaklessen/show-1/yes-de-nieuwe-smaaklessen-zijn-er.htm>

Groep 1/2
1 – groente en fruit ontdekken
2 – Van zaadje tot eten
3 – Lekker schilderen!
4 – Wanneer eet je?
5 – Wat heb je nodig?
6 – Winkelen in de klas
7 – Waar komt mijn eten vandaan?
8 – Drink je drankje
9 – Broodjes bakken

Groep 3
1 – Proeven met je zintuigen
2 – Ontbijt: een goede start
3 – De appelmoesfabriek
4 – Eet- en drinkmomenten
5 – Kookfestijn: Smaakfeest!

Groep 4
1 – Beroepsproevers
2 – Een gezonde pauzehap
3 – Wie maken ons eten?
4 – Groente en fruit van ver!
5 – Kookfestijn: Het lunchmenu

Groep 5
1 – Ontdek de hoofdsmaken
2 – Lekker uit de Schijf van Vijf
3 – Wat een verspilling!
4 – Waar bewaar je wat?
6 – Kookfestijn: Regenboogwraps

Groep 6
1 – Speurtochten
2 – Proefjescircuit met de Schijf van Vijf
3 – Met of zonder pakjes en zakjes
4 – Eerlijk, duurzaam of biologisch
5 – Kookfestijn: Sushicups

Groep 7
1 – Iedereen eet mee
2 – Opscheppen maar!
3 – Etikettenpret
4 – Het appeldebat
5 – Kookfestijn: Olé tabouleh

Groep 8
1 – Voedselverleidingen
2 – De energiebalans
3 – Hoe eet je duurzaam?
4 – Proefjes met toevoegingen
5 – Kookfestijn: De buitengewone bonenburger

Geüpdatet
Nieuw onderdeel
Helemaal nieuw

Hoe komt duurzaamheid terug?

- In de inhoud van de lessen
 - Groep 4 – Groente en fruit van ver
 - Groep 5 – Wat een verspilling
 - Groep 5 – Waar bewaar je wat?
 - Groep 6 – Eerlijk, duurzaam of biologisch?
 - Groep 7 – Het appeldebat
 - Groep 8 – Hoe eet je duurzaam?
- In de benodigdheden
 - Hergebruik van producten
 - Producten uit het seizoen
 - Producten uit Nederland

Smaakmissies (met excursie) van smaaklessen: <https://www.smaaklessen.nl/nl/smaaklessen/ons-aanbod/smaakmissies.htm>

Als je bij een les digibordvoorbeeld wilt bekijken, wordt gevraagd om een school op te geven, rechtsonder vink je **Anders** aan en je kan door.

Bijlage 1

Opdracht ter voorbereiding gastles 'Boer in de Klas'

Deze opdracht wordt bij het boeken van een gastles aan de school verstrekt en kan een week voorafgaand aan de gastles van Boer in de Klas aan de leerlingen worden opgegeven door de docent. Deze opdracht is niet verplicht, maar stimuleert de bewustwording rondom voedsel en de herkomst daarvan.

Iedere docent kan de opdracht naar eigen inzicht vereenvoudigen of verder uitwerken.

Opdracht: Wat eet jij?

Laat de leerlingen deze week 1 dag opschrijven wat ze eten en drinken. Laat ze (een aantal van) onderstaande vragen beantwoorden.

- Welke van deze producten zijn bewerkt voor ze in de winkel kwamen?
- En welke zijn onbewerkt?
- Van welk onbewerkt product is het gemaakt?
- Komt het product uit Nederland?
- Waar kun je dat aan zien?
- Als het niet uit Nederland komt; is er ook een Nederlandse variant van?
- Is dat voor jou belangrijk? Waarom wel of waarom niet?

Vorbereidende opdrachten voor leerkracht/leerlingen:

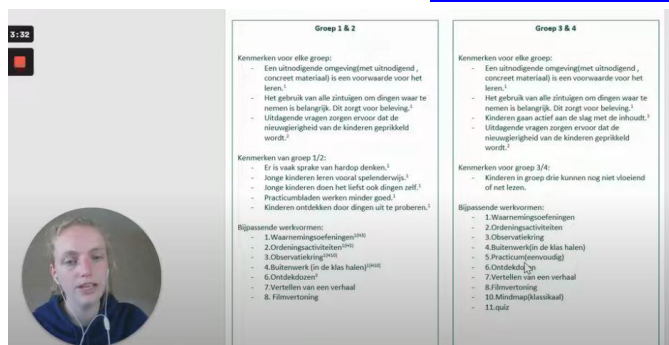
[onderbouw](#) – [middenbouw](#) – [bovenbouw](#).

Bijlage 2

Trainingen Belevend Leren

Handleiding & uitlegvideo Belevend Leren met aandachtspunten, praktische tips per groep:

30-05-2022 Femke Belevend leren <https://youtu.be/VKmDxh9jdGc>



Groep 1 & 2

Kenmerken voor elke groep:

- Een uitnodigende omgeving met uitnodigend, concreet materiaal is een voorwaarde voor het leren.¹
- Het gebruik van alle zintuigen om dingen waar te nemen is belangrijk. Dit zorgt voor beleving.¹
- Uitdagende vragen zorgen ervoor dat de nieuwsgierigheid van de kinderen geprikkeld wordt.²

Kenmerken van groep 1/2:

- Er is vaak sprake van hardop denken.³
- Jonge kinderen leren vooral spelenderwijs.³
- Jonge kinderen doen het liefst ook dingen zelf.³
- Practicumbladen werken minder goed.³
- Kinderen ontdekken door dingen uit te proberen.³

Bijpassende werkzaamheden:

- 1. Waarnemingsoefeningen⁽¹⁾⁽²⁾
- 2. Ordeningsactiviteiten⁽¹⁾⁽²⁾
- 3. Observatiedag⁽¹⁾⁽²⁾
- 4. Buitenwerk (in de klas halen)⁽¹⁾⁽²⁾
- 6. Ontdekkings⁽¹⁾⁽²⁾
- 7. Vertellen van een verhaal
- 8. Filmvertoning

Groep 3 & 4

Kenmerken voor elke groep:

- Een uitnodigende omgeving met uitnodigend, concreet materiaal is een voorwaarde voor het leren.¹
- Het gebruik van alle zintuigen om dingen waar te nemen is belangrijk. Dit zorgt voor beleving.¹
- Kinderen gaan actief aan de slag met de inhoud.¹
- Uitdagende vragen zorgen ervoor dat de nieuwsgierigheid van de kinderen geprikkeld wordt.²

Kenmerken voor groep 3/4:

- Kinderen in groep drie kunnen nog niet vloeiend of net lezen.

Bijpassende werkzaamheden:

- 1. Waarnemingsoefeningen
- 2. Ordeningsactiviteiten
- 3. Observatiedag
- 4. Buitenwerk (in de klas halen)
- 5. Practicum (eenvoudig)
- 6. Ontdekkings⁽¹⁾⁽²⁾
- 7. Vertellen van een verhaal
- 8. Filmvertoning
- 10. Mindmap (klassikaal)
- 11. Quiz

[Download de handleiding](#)

Lesmateriaal

Voor diverse sectoren is er specifiek lesmateriaal beschikbaar, maar kijk ook bij voorbeelden van melkveehouderij en varkenshouderij, aangezien je de werkvormen kan omzetten naar jouw sector:

[Downloads Gastboeren](#) wachtwoord: Farmer2022

Playlist online trainingen Alleen voor intern gebruik voor Boer in de Klas.

<https://youtube.com/playlist?list=PLYR6A2JELIQ6dkGnRnyXUdLB3GZOdBd7>

Eerdere online trainingen:

08-07-2022 Alice Otten en Jannie Bouwhuis <https://www.youtube.com/live/nHaK-p5zC0s>

15-11-2022 Pauline de Groot <https://www.youtube.com/live/6KvSNzhKTq4>

12-04-2022 akkerbouw interactie <https://youtu.be/2FANxwUi5YI>

16-05-2022 Femke evaluatie lesmateriaal melkveehouderij <https://youtu.be/n9xnH06Hbdc>

30-05-2022 Femke Belevend leren <https://youtu.be/VKmDxh9jdGc>

In seizoen 2023-2024 zijn er op regionale locaties trainingen geweest, op 7 mei 2024 was de inhaal-/ opfris-training online, bekijk deze online:

07-05-2024 [Training lesopbouw, voorbereiding, tips & marketing voor scholen benaderen](#) en bijbehorende [powerpoint marketingtraining](#)

06-03-2023 [Training op locatie bij Brielse Boer Nico Rodenburg in Zuid-Holland](#)

13-11-2023 [Training regio Amsterdam](#) (Facebookbericht) [Linkedin](#)

Bijlage 3

Beeldmateriaal powerpoint Boer in de Klas

Sjabloon en opbouw powerpointpresentatie

Om allemaal dezelfde uitstraling naar scholen te hebben, is er een nieuw sjabloon / layout voor Boer in de Klas gemaakt als powerpointpresentatie. De youtubelinken naar de video is hierin al verwerkt, op slide 3 de versie van 7 minuten voor onder/middenbouw, op slide 4 voor bovenbouw.

Je vindt ze in de map powerpointsjablonen bij [Downloads Gastboeren](#) wachtwoord: Farmer2022
Daarna ga je in op specifiek je eigen bedrijf. Is het bijv. een familiebedrijf, verzamel alvast foto- en videomateriaal, zodat je werk uit alle seizoenen kan laten zien.

Video Van de boer

Er is een video van 7 minuten gemaakt waarin de leerlingen van allerlei agrarische sectoren een beeld krijgen hoe ons voedsel in Nederland geproduceerd wordt.

Voorafgaand aan je bezoek kan je school deze video ter voorbereiding al in de klas laten zien en / of dat je deze in de les (weer) toont, zodat ze er vragen over kunnen stellen en link leggen met voorbereidingsopdracht 'Wat heb ik gegeten' en waar komt het vandaan.

Youtube link naar video Van de boer welke verwerkt is in powerpointsjabloon:

<https://youtu.be/C6-dGRN4gzo>



De meeste klassen hebben een digibord waarop youtube getoond kan worden.

Het is handig om je presentatie op usb-stick mee te nemen om in digibord / computer van school in te steken. Daarbij kan de video op je usbstick gedownload worden [met dit videobestand](#) voor het geval het anders niet werkt.

Voor bovenbouwgroepen is er sinds februari 2024 een verdiepende video van 11 minuten beschikbaar. Deze vind je ook in de map met Downloads Gastboeren.

Download voor de zekerheid de beide videobestanden in mp4 formaat op een usb-stick, voor het geval de [bovenbouw youtubelink](#) niet opent op digibord/schoolcomputer.

Verder zijn er diverse voorbeelden van melkveehouderij opgesteld per groepsniveau, wat makkelijk te vertalen is naar andere sectoren.

Bijlage 4

Lesmateriaal van andere organisaties

Varkenshouderij (maar ook om te zetten naar andere sectoren):

<https://www.thepigstory.nl/thema-boerderijeducatie/>

o.a. memory, Jengaspel met vragen (aanpasbaar voor andere sectoren) in [werkvormenboek Handleiding](#)

en het [informatieboek varkenshouderij](#)

voorbeeld [video kringloopvoer](#)

Legpluimvee lesmateriaal gratis op te vragen voor leden Blij met een Ei en scholen:

<https://blijmeteenei.nl/promotie/webshop/>

Pluimvee t.b.v. vlees <https://kipkiplekker.nl/kip-op-school/> voor groepen 6 t/m 8

Melkveehouderij lesmateriaal gratis op te vragen Boekje 'Tim zoekt de koe', posters en boerderijquiz/bewijs: <https://zuivelonline.nl/bestel-lesmaterialen/>

Tim zoekt de koe voor digibord: <https://basisonderwijs.zuivelonline.nl/prentenboek>

Smaaklessen vanuit Wageningen Universiteit:

Op groepsniveau lessen met werkbladen, quiz voor diverse sectoren.

<https://smaaklessen-online.nl/>

Gratis account aan te maken als gastdocent. Als er bij lesmateriaal gevraagd wordt om schoolgegevens, kruis dan rechtsonder 'Anders' aan.

<https://voedseleeducatie.nl/login>

Smaaklessen heeft lesmateriaal speciaal ontwikkeld voor Speciaal Basis Onderwijs (SBO) voor de verschillende niveaus afgestemd. Bij thema kan je bijv. kiezen voor productieketen en [per groep lesmateriaal](#)

Fruitteelt (appels/peren) en Paprikateelt: [fruit](#)

[Akkerbouw](#)

Glastuinbouw & kringloop:

Een [korte handleiding](#) van 1 A4 geeft toelichting hoe de [praatplaten](#) gebruikt kunnen worden.

Deze praatplaten zijn ook voor andere sectoren te gebruiken: Plantenonderdelen, Groei, Bloemen, Bestuivers, Zaden, Kringloop, Bodemdieren, Eten.

Team Boer in de Klas

Ankie van Houts (tel. 06-1566 8119) – trainer gastboeren

Jacoline Peek-Hamoen (tel. 06-3733 9285) – landelijk coördinator

E-mail: info@boerindeklas.nu

Website: www.boerindeklas.nu

Volg onze facebookpagina: www.facebook.com/boerindeklas Instagram: boer_indeklas

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/boerindeklas/>