

Docentmateriaal	Lesidee koelkast indelen
Vak	Verzorging / Biologie
Niveau	vmbo / havo / vwo
Leerjaar	1-2 havo/ vwo / vmbo
Begrippen (vakinhoudelijk)	voedselhygiëne, voedselbederf, houdbaarheidsdatum, bewaarvoorschrift
Bronnen	– filmpje http://www.youtube.com/watch?v=3SyNua99cu4 tijdsduur 1 : 54 min
Extra benodigdheden	(koelkast)thermometer, foto of videocamera, pen en papier

Waar gaat het over?

Het filmpje laat een Belgische vrouw van producent Bauknecht zien. Zij legt uit dat je in een koelkast verschillende hoogtes en temperaturen hebt, die voor specifieke voedingswaren bestemd zijn.

Wat weten leerlingen ervan?

- Leerlingen weten waarom goede voedselhygiëne belangrijk is.
- Leerlingen weten waardoor voedselbederf kan ontstaan en wat de gevolgen ervan kunnen zijn.
- Leerlingen kunnen regels noemen voor een goede voedselhygiëne.
- Leerlingen weten dat op de verpakking van voedingsmiddelen een houdbaarheidsdatum staat.

Welke vragen kun je stellen bij het filmpje?

- Waarom is een losse thermometer handig?
- Waarom horen kip en vis onderin?
- Waarom zet de vrouw de olie in de koelkast?
- Is in iedere koelkast de indeling van planken/lades hetzelfde?

Wat kun je ermee in de les?

Het filmpje laat helder en duidelijk zien dat het belangrijk is voedingsmiddelen op de juiste manier op te bergen in de koelkast. Door leerlingen thuis of in een (school)kantine een koelkast te laten onderzoeken en controleren op juiste temperatuur en plaats van de voedingsmiddelen, zullen ze zich beter realiseren dat je niet klakkeloos voedingsmiddelen in een koelkast opbergt. Samen met de overige informatie in deze lesbrief kun je leerlingen praktisch aan de slag zetten waarbij ze het resultaat van hun opdracht digitaal kunnen presenteren. Daarnaast kunnen ze naar aanleiding van het filmpje of ter voorbereiding op de praktische opdracht educatieve games spelen:

- <http://games.voedingscentrum.nl/vaatdoekje/vaatdoekje.php> (kies 'Koelbewust') Spel waarin leerlingen producten moeten opbergen die uit een boodschappentas vallen. Eerst beantwoorden leerlingen een vraag voor 10 punten, daarna moet het product worden opgeborgen in het keukenkastje, de vriezer of op 4 verschillende plaatsen in de koelkast. Ook hiervoor krijgen ze punten.
- <http://vc01.netcon.nl/bac-vechten/> Spel van het Voedingscentrum waarin bacteriën de keuken proberen te veroveren en leerlingen zeepsop kunnen verdienen om bacteriën te lijf te gaan.

Welke (vervolg)opdracht kun je verbinden aan dit filmpje?

Een praktische opdracht die thuis of in een (school)kantine moet worden uitgevoerd. Laat de leerlingen in tweetallen thuis bekijken hoe de koelkast gevuld is en welke temperatuur er is op verschillende plaatsen in de koelkast. De temperatuur moet gemeten worden in de deur – groentelade – onderste plank – middengedeelte – vriesvak eventueel. Laat ze daarbij de situatie fotograferen of filmen (met telefoon of video/pocketcamera) en mondeling van commentaar

voorzien. Ieder tweetal kan het resultaat presenteren voor de klas. De opdracht kan uitgebreid worden door te laten vastleggen hoe de situatie was bij 'aankomst' en bij 'vertrek' : als de koelkast niet op de juiste manier gevuld is wat betreft de juiste voedingsmiddelen op de juiste plaats, dan kunnen ze vastleggen hoe het wel behoort te zijn.

Extra informatie/opmerkingen

- <http://www.voedingscentrum.nl/nl/eten-veiligheid/kopen-en-bewaren.aspx> Het voedingscentrum biedt veel informatie over hygiëne bij het onderdeel 'Kopen en bewaren'. Onder meer over boodschappen opbergen, hygiëne en houdbaarheid. Je kunt er ook voor € 3,50 een Bewaarwijzer bestellen.
- <http://tinyurl.com/voedselvergiftiging> Filmpje over voedselvergiftiging
- <http://www.youtube.com/watch?v=B0FO7xitS2Q> Filmpje uit dezelfde serie van Bauknecht over het vullen van de koelkast .
- <http://www.ontwikkelcentrum.nl/objects/smaaklessen/OC-41155-6-3.wmv> Filmpje eveneens over hoe je producten bewaart in de koelkast. Hierin komt ook aan de orde dat het uitmaakt of het product rauw of bereid is.