



Biologische boeren



Auteur

Steunpunt Smaaklessen

Laatst gewijzigd

25 november 2013

Licentie

CC Naamsvermelding-GelijkDelen 3.0 Nederland licentie

Webadres

<https://maken.wikiwijs.nl/41940>



Dit lesmateriaal is gemaakt met Wikiwijs van Kennisnet. Wikiwijs is hét onderwijsplatform waar je leermiddelen zoekt, maakt en deelt.

Inhoudsopgave

Film: Biologische boeren

Over dit lesmateriaal

Film: Biologische boeren

Leskenmerken

Activiteiten Film

Werkvorm Klassikaal

Doel De kinderen ontdekken wat biologisch boeren is.

Duur 10 minuten



Uitvoering

Leid de filmpjes in door de kinderen te vragen wat zij al weten over biologische boeren. Leg uit dat je biologisch kunt boeren bij zowel het houden van dieren als bij het laten groeien van planten.

Bekijk vervolgens met de kinderen het School TV filmpje (3.06 minuut). Dit legt uit wat biologisch boeren is. Een varkensbioboerderij wordt uitgelicht.



kn.nu/ww.80ad69b (schooltv.nl)

Bekijk daarna het volgende YouTube animatiefilmpje (3.52 minuut) over biologische bestrijders die gebruikt worden voor de bestrijding van plagen in de tuinbouw. Er worden 2 voorbeelden gegeven uit de praktijk: de inzet van een sluipwesp en van een predator.



kn.nu/ww5948cbd (youtu.be)

Evalueer de films na het kijken door vragen te stellen als: Wat heb je geleerd over biologische boeren? Wat doen biologische boeren die dieren houden? Wat doen biologische boeren die planten houden?

Aansluitende Smaaklessen

Groep 3

Groep 4

Groep 5

Groep 6

Groep 7

Groep 8

[1. Proeven met al je zintuigen](#)

[3. Wie maken ons eten](#)

[3. Etenswaren bewaren](#)

[2. Waar komt ons eten vandaan?](#)

[3. Lekker eten met](#)

[3. Stap voor stap naar sinaasappelsap](#)

[4. Het appeldebat](#)

[1. Smaakmakers](#)

[2. De](#)

[4. Tanden
houden van het
getal 7](#)

[4. Wat een de Schijf van Vijf
verspilling!](#)
[4. Eet jij een blij
ei?](#)
[5. Restaurant in de
klas: Lunch](#)

[energiebalans](#)
[3. Fair Trade](#)
[4. Proefjes met
toevoegingen](#)

[Klik hier voor alle Smaaklessen »](#)



Over dit lesmateriaal

Colofon

Auteur	Steunpunt Smaaklessen
Laatst gewijzigd	25 november 2013 om 12:14
Licentie	Dit lesmateriaal is gepubliceerd onder de Creative Commons Naamsvermelding-GelijkDelen 3.0 Nederland licentie. Dit houdt in dat je onder de voorwaarde van naamsvermelding en publicatie onder dezelfde licentie vrij bent om: <ul style="list-style-type: none">• het werk te delen - te kopiëren, te verspreiden en door te geven via elk medium of bestandsformaat• het werk te bewerken - te remixen, te veranderen en afgeleide werken te maken• voor alle doeleinden, inclusief commerciële doeleinden.

[Meer informatie over de CC Naamsvermelding-GelijkDelen 3.0 Nederland licentie](#)

Aanvullende informatie over dit lesmateriaal

Van dit lesmateriaal is de volgende aanvullende informatie beschikbaar:

Leerniveau	;
Leerinhoud en doelen	;
Eindgebruiker	leraar
Moeilijkheidsgraad	gemiddeld
Trefwoorden	biologische, boeren, smaaklessen, voedselproductie

Bronnen

Bron	Type
https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110701_bioboerderij01 https://www.schooltv.nl/beeldbank/embedded.jsp?clip=20110701_bioboerderij01	Video
https://youtu.be/BCa5BkkZgco https://youtu.be/BCa5BkkZgco	Video

Gebruikte Wikiwijs Arrangementen

Wageningen University, Steunpunt Smaaklessen. (z.d.). *1 Smaaklesidee Elementen*. https://maken.wikiwijs.nl/41078/1_Smaaklesidee_Elementen