

Checklist eigen educatiematerialen themacertificaat Voeding (PO en VO)

Inleiding

Het SLO leerplankader Sport, bewegen en gezonde leefstijl biedt handvatten om een gevarieerd lespakket samen te stellen passend bij de leeftijd van het kind. Het thema Voeding heeft drie kernen: Voeding en Gezondheid, Voedselkwaliteit en Eten kopen, bereiden, beleven. Deze bestaan uit een aantal subkernen. Door voldoende subkernen op te nemen in je lesmateriaal leren de kinderen hoe ze kunnen kiezen voor een gezond en duurzaam voedingspatroon. Ze leren waar het voedsel vandaan komt, hoe je veilig met voedsel omgaat en hoe je eten bereidt, bewaart en ervan geniet.

Om in aanmerking te komen voor het themacertificaat Voeding van het vignet Gezonde School moeten onderwerpen uit minimaal 8 van de 13 genoemde subkernen in het lesmateriaal zijn opgenomen. Hierbij moeten uit elke kern minimaal 2 subkernen in het lesmateriaal zijn opgenomen. De beoordeling betreft de aanwezigheid van subkernen in het lesmateriaal. Het betreft geen oordeel over de juistheid van de informatie opgenomen in het lespakket.

De kolom 'Inhoud' geeft inzicht in wat er onder de subkernen wordt verstaan. Het is daarbij niet per se de bedoeling dat alle onderwerpen behandeld worden.

Een toelichting van de inhoud van de subkernen voor elk onderwijsniveau staat in het [Leerplankader \(LPK \)](#) voeding van het Voedingscentrum.

KERN	Subkern	Inhoud <i>Voor specifieke inhoud en per doelgroep, zie doorlopende leerlijn of leerplankader.</i>	Aanwezig in lespakket
Voeding en Gezondheid	Voeding en groei	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Voedingsstoffen ➤ Schijf van Vijf ➤ Variatie ➤ Voedingsgewoonten ➤ Voedingspatroon ➤ Snacken en snoepen ➤ Diëten en lijnen ➤ Energierijke voedingsmiddelen 	
	Functies van voeding	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bouwstoffen ➤ Energie leveren en verbranden ➤ Beschermen en regelen ➤ Sociale functie ➤ Emotionele functie 	
	Voeding en lichaamsgewicht	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Relatie voeding en bewegen ➤ Relatie voeding en zelfbeeld ➤ Energiebalans ➤ Kcal/kJ ➤ Snacks en dranken ➤ Overgewicht 	

KERN	Subkern	Inhoud <i>Voor specifieke inhoud per doelgroep, zie doorlopende leerlijn of leerplankader.</i>	Aanwezig in lespakket
Voedselkwaliteit	Eten en duurzaamheid	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Dierlijk en plantaardig ➤ Dierenwelzijn ➤ Eerlijke handel ➤ Milieu ➤ Verspilling ➤ Gezond en duurzaam eten 	
	Voedselveiligheid	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bewaren van voedsel ➤ Herkennen van bederf ➤ Hygiëne in de keuken ➤ Hygiëne tijdens bereiden ➤ Kruisbesmetting ➤ Conserveren 	
	Voedselproductie en bewerking	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Voedselketen ➤ Bewerkt en onbewerkt voedsel 	
	Etiketten	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ingrediëntendeclaratie ➤ Voedingswaarde declaratie ➤ Additieven of toevoegingen ➤ E-nummers ➤ Beeldmerken Bewaarvoorschriften: TGT en THT datum ➤ Claims 	

KERN	Subkern	Inhoud <i>Voor specifieke inhoud per doelgroep, zie doorlopende leerlijn of leerplankader.</i>	Aanwezig in lespakket
Eten kopen, bereiden en beleven	Eetgewoonten	➤ Eetgewoonten beschrijven, onderzoeken	
	Voedsel kopen	➤ Boodschappenlijst ➤ Prijzen ➤ Kopen en budget	
	Vergelijkend warenonderzoek	➤ Vergelijken op smaak, prijs ➤ Keurmerken ➤ Reclame	
	Eten bereiden	➤ Bereidingsadviezen ➤ Basiskooktechnieken ➤ Eenvoudige gerechten bereiden ➤ Veiligheid in de keuken ➤ Menuplanning ➤ Maaltijdplanning	
	Sociale aspecten van eten	➤ Genieten ➤ Samen eten klaarmaken en opeten ➤ Smaakontwikkeling en – opvoeding ➤ Tafelmanieren ➤ Rekening houden met anderen ➤ Voedseltrends ➤ Groepsdruk	
	Culturele aspecten van eten	➤ Respectvol omgaan met verschil tussen cultuur en eetgewoonten ➤ Verschillen in voedingsgewoonten per familie/peergroup ➤ Feesten in verschillende culturen	
Eindoordeel:			