

## LEERDOELEN WORKSHOP KAAS MAKEN

### Basis onderwijs

Bij het pakket 'kaas maken' komen verschillende leerplandoelstellingen aan bod, inspelend op verschillende competenties rond kennis, vaardigheden & attitudes. Hieronder een opsomming van enkele aangeraakte leerplandoelstellingen.

- Productkennis: wat is kaas?
- Voedingsmiddelen leren kennen en plaats in de voedingsdriehoek van zuivelproducten.
- Voedingsmiddelen en stoffen ordenen.
- Impact voeding op lichaam en gezondheid.
- Proceskennis bij het maken van kaas
- Leren kaas maken en verschillende stoffen leren kennen en afmeten.
- Impact van de mens op het milieu, via stappenplan van koe tot koelkast.
- Dieren leren kennen en classificeren volgens soort, met duiding zoogdieren en toegespitst op dieren waarvan de melk kan gebruikt worden om kaas te maken.
- Economische principes leren kennen  
vb. waarom is een oude kaas duurder dan een jonge kaas?
- Historische activiteiten leren kaderen
- Samenwerken in kleine groepen
- Verantwoordelijkheid opnemen
- Instructies van de kaasmaker uitvoeren
- Belang Hygiëne
- Kennis van soorten kaas met unieke kenmerken
- Zintuigelijke ontdekking, met focus op leren ruiken en proeven.  
Herkennen van smaken en geuren.
- Actief werken in kleine groep tot een resultaat
- Oplossingsgericht werken