

## Evaluatie van de pilot voedsel educatie in het (voortgezet) speciaal onderwijs

Femke Hoefnagels; Geertje van Wijk; Marieke Battjes-Fries



© [2024] Louis Bolk Instituut

Evaluatie van de pilot voedsel­educatie in het (voortgezet) speciaal onderwijs

Femke Hoefnagels MSc.; Geertje van Wijk MSc.; Dr. ir. Marieke Battjes-Fries

Publicatienummer: 2024-6008-VG

40 pagina's

Deze publicatie is beschikbaar via  
[www.louisbolk.nl/publicaties](http://www.louisbolk.nl/publicaties)

[www.louisbolk.nl](http://www.louisbolk.nl)

[info@louisbolk.nl](mailto:info@louisbolk.nl)

T 0343 523 860

Kosterijland 3-5

3981 AJ Bunnik

 @LouisBolk

Louis Bolk Instituut: Onderzoek en advies ter bevordering van duurzame landbouw, voeding en gezondheid

## Voorwoord

Deze rapportage beschrijft het pilotonderzoek naar het inzetten van aangepaste voedseleducatielessen in het (voortgezet) speciaal onderwijs. Deze pilot is onderdeel van het overkoepelende project 'Voedseleducatie in het speciaal onderwijs' dat in samenwerking met Stichting Special Heroes Nederland, het Voedingscentrum en Steunpunt Smaaklessen & EU-Schoolfruit (WUR) is uitgevoerd. Dit project is in opdracht van Rijksprogramma Jong Leren Eten en het ministerie van Landbouw, Natuur en Voedselkwaliteit tussen oktober 2022 en maart 2024 gerealiseerd. Binnen het breder opgezette project is al een rapportage gepubliceerd waarin een inventarisatie wordt beschreven van de gewenste aanpassingen aan bestaande voedseleducatieprogramma's, met als doel een verbeterde inzet ervan in het (voortgezet) speciaal onderwijs. Voor het overkoepelende project is een klankbordgroep samengesteld, bestaande uit voorgenoemde samenwerkingspartners en Jongeren Op Gezond Gewicht (JOGG), Sectorraad Gespecialiseerd Onderwijs, Gezonde School en een aantal ervaringsdeskundigen uit het onderwijs, welke gedurende de hele looptijd van het onderzoek viermaal is samengekomen.

We danken alle personen die hebben bijgedragen aan deze pilot. In het bijzonder alle leerkrachten en leerlingen die mee hebben gedaan met de lessen, en de klankbordgroep voor de fijne samenwerking en constructieve adviezen.



# Inhoud

<b>Afkortingen</b>	<b>7</b>
<b>Samenvatting</b>	<b>8</b>
<b>1 Inleiding en achtergrond</b>	<b>9</b>
1.1 Aanleiding van het onderzoek	9
1.2 Doel van het onderzoek	10
<b>2 Methode</b>	<b>11</b>
2.1 De interventie	11
2.2 Onderzoeksopzet en meetprocedure	13
2.3 Studiepopulatie	14
2.4 Meetinstrumenten en uitkomstmaten	14
2.5 Data-analyse	15
<b>3 Resultaten</b>	<b>17</b>
3.1 Studiepopulatie en schoolcontext	17
3.2 Het inzetten van het lesmateriaal in de klas	19
3.3 Aansluiting van de les en inhoud op (V)SO-leerlingen	25
3.4 Waardering van het lesmateriaal	27
3.5 Toekomstwensen en vervolg	29
<b>4 Conclusie en discussie</b>	<b>31</b>
<b>Literatuur</b>	<b>34</b>
<b>Bijlage 1: Het speciaal onderwijs in Nederland</b>	<b>36</b>
<b>Bijlage 2: Interviewgids 'Pilot aangepaste voedseducatiematerialen in het (V)SO'</b>	<b>37</b>



## Afkortingen

JOGG	Jongeren Op Gezond Gewicht
MLK	Moeilijk lerende kinderen
PO	Primair onderwijs
PRO	Praktijkonderwijs
SBO	Speciaal basisonderwijs
SL	Smaaklessen
SO	Speciaal onderwijs
VO	Voortgezet onderwijs
VSO	Voortgezet speciaal onderwijs
WWJE	Weet wat je eet
ZMLK	Zeer moeilijk lerende kinderen
ZMOK	Zeer moeilijk opvoedbare kinderen

## Samenvatting

### **Achtergrond:**

Voedseleducatieprogramma's worden steeds vaker op scholen gebruikt om kinderen te leren over gezonde en duurzame voeding. Voor het (voortgezet) speciaal onderwijs ((V)SO), met ruim 72.000 schoolgaande kinderen, zijn er echter nog weinig passende voedseleducatieprogramma's beschikbaar. Binnen het overkoepelende onderzoek zijn 1-2 lessen van de meest gebruikte lespakketten in het (V)SO, Smaaklessen en Weet wat je eet, aangepast voor deze doelgroep. In deze pilotstudie is de haalbaarheid onderzocht van het inzetten van deze aangepaste lessen in het (V)SO.

### **Methode:**

De aangepaste lessen werden door 34 leerkrachten op 15 scholen ingezet in de periode van september 2023 tot januari 2024. De waardering, geschiktheid, inzetbaarheid en uitvoerbaarheid van de aangepaste lessen werden geëvalueerd via een digitale vragenlijst die anoniem werd ingevuld door 21 leerkrachten en onderwijsassistenten die één van de aangepaste lessen hadden ingezet in hun eigen klas. Daarnaast werden semigestructureerde interviews gehouden met 13 leerkrachten en activiteiten-coördinatoren om aanvullende informatie op te halen over dezelfde aspecten.

### **Resultaten:**

De respondenten waren over het algemeen positief over de waardering, inzetbaarheid en uitvoerbaarheid van de lessen. De meeste respondenten waren ook tevreden over de geschiktheid van de lessen voor hun leerlingen, al scoorde dit lager dan de andere aspecten. Enkele respondenten vonden het aangepaste lesmateriaal niet aansluiten bij hun leerlingen, voornamelijk vanwege bepaalde werkvormen. Voor een aantal leerkrachten bleef het een zoektocht voor welke leerlingen de aangepaste lessen passend zijn door zowel onduidelijkheden in voor welke doelgroep de lesmaterialen bedoeld zijn, maar ook door de complexiteit van de doelgroep. De meerderheid van de respondenten (76%) was enthousiast om in de toekomst vaker het aangepaste lesmateriaal in te zetten. De andere respondenten (24%) wilden ook het lesmateriaal blijven inzetten, maar wel onder bepaalde voorwaarden zoals verduidelijking aan de handleiding en meer doelgroep-specifieke aanpassingen.

### **Conclusie:**

De resultaten van deze pilot laten zien dat met het aanpassen van lesmateriaal een veelbelovende eerste stap is gezet in de ontwikkeling van geschikt voedseleducatie-materiaal voor het (voortgezet) speciaal onderwijs. Hoewel de aangepaste lessen over het algemeen bruikbaar leken te zijn, zijn er ook suggesties gegeven voor verdere ontwikkeling, met name op het gebied van werkvormen en doelgroep-specifieke aanpassingen. Voor de toekomst biedt uitbreiding en opschaling van de lesmaterialen een waardevolle kans om voedseleducatie binnen het (voortgezet) speciaal onderwijs verder ruimte te kunnen bieden.



# 1 Inleiding en achtergrond

## 1.1 Aanleiding van het onderzoek

Een gezond voedingspatroon is essentieel voor een optimale groei, ontwikkeling en algemene gezondheid van kinderen (Murimi et al., 2018; van Rossum, Nelis, Wilson, & Ocké, 2018). Een ongezond voedingspatroon kan leiden tot overgewicht en obesitas en verhoogt het risico op chronische ziekten, zoals diabetes, kanker en hart- en vaatziekten op latere leeftijd (Bailey, Drummond, & Ward, 2019; RIVM, 2023). Daarnaast is een voedingspatroon met meer plantaardige en minder dierlijke producten gunstiger voor het milieu en kan het ook de kans op overgewicht en chronische ziekten verminderen (Gezondheidsraad, 2011; Voedingscentrum, 2024a). Echter voldoet het voedingspatroon van bijna 40% van de Nederlandse kinderen niet aan de voedingsrichtlijnen van de Gezondheidsraad (Schuurman, Beukers & Van Rossum, 2020; RIVM, 2024a). Van de kinderen van 4 tot en met 17 jaar oud in Nederland heeft zo'n 13% overgewicht, van wie 3% ernstig overgewicht (RIVM, 2024b).

De vorming van voedselvoorkeuren en eetgewoonten begint op jonge leeftijd en heeft vaak een blijvende impact op latere voedselkeuzes (Bailey et al., 2019; Murimi et al., 2018). Het aanleren van voedselvaardigheden is hiervoor van groot belang voor kinderen en jongeren. Voedselvaardigheden zijn de kennis en vaardigheden die nodig zijn om bewuste voedselkeuzes te kunnen maken, inclusief het vermogen om voedsel te selecteren, bereiden, koken en bewaren op een manier die bevorderlijk is voor een gezond, duurzaam en evenwichtig voedingspatroon (Ares et al., 2023; Bailey et al., 2019). Het aanleren van deze voedselvaardigheden gebeurt onder andere via voedseleducatie op school. Aangezien kinderen en jongeren een aanzienlijk deel van hun tijd op school doorbrengen, waar gewoonlijk bijna een derde van hun dagelijkse voedselinname plaatsvindt, is de school een ideale omgeving om kennis over gezonde en duurzame voeding over te brengen en vaardigheden aan te leren (Ares et al., 2023; Bailey et al., 2019; WHO, 2008). Bovendien is het een plaats waar kinderen met diverse achtergronden samenkomen en een omgeving die is ingericht om kennis, vaardigheden en gewenste gewoonten te ontwikkelen (Devine et al., 2023).

In Nederland zijn er ongeveer 2,4 miljoen kinderen die naar school gaan. Daarvan volgen ruim 72.000 kinderen het speciaal onderwijs (SO) of voortgezet speciaal onderwijs ((V)SO) (CBS, 2023). Zie bijlage 1 voor meer informatie over het schoolsysteem in Nederland. Voedseleducatie wordt steeds vaker ingezet in het onderwijs (Van Cauwenberghe et al., 2010; Battjes-Fries et al., 2016). Er zijn echter nog maar weinig voedseleducatieprogramma's beschikbaar voor het (V)SO die passen bij het niveau en de belevingswereld van deze leerlingen (RIVM, 2024a; Hoefnagels & Battjes-Fries, 2021).

Uit een behoeftepeiling in het speciaal onderwijs blijkt dat leerkrachten op (V)SO-scholen het belang zien van lessen over gezonde en duurzame voeding en daarom is er ook vraag is naar passende voedseducatie (Battjes-Fries & Hoefnagels, 2021). Sommige scholen gebruikten al bestaande voedseducatieprogramma's die zijn ontwikkeld voor het reguliere onderwijs. Zo werden volgens de leerkrachten de lessen van Smaaklessen en Weet wat je eet (WWJE) het vaakst gebruikt in het (V)SO. De leerkrachten gaven tevens aan dat het ze nog wel te veel tijd en moeite kost om deze lesprogramma's aan te passen voor het (V)SO (Battjes-Fries & Hoefnagels, 2021). Binnen het overkoepelende onderzoek zijn een of twee lessen van deze meest gebruikte lespakketten aangepast, onder andere op basis van de resultaten uit het uitgevoerde inventarisatie-onderzoek (Hoefnagels & Battjes-Fries, 2023). In het huidige onderzoek zijn deze aangepaste lessen in een pilot uitgetest op SO- en VSO-scholen. De lessen zijn geëvalueerd op de haalbaarheid van het inzetten van de lessen in het (voortgezet) speciaal onderwijs.

## **1.2 Doel van het onderzoek**

Het doel van dit onderzoek is om te evalueren en inzicht te verkrijgen in hoeverre het haalbaar is om de aangepaste voedseducatielessen te implementeren in het (voortgezet) speciaal onderwijs. Dit is gemeten door op kwalitatieve en kwantitatieve wijze bij leerkrachten en andere betrokkenen vanuit het schoolteam de waardering, geschiktheid, inzetbaarheid en uitvoerbaarheid van de aangepaste lessen in kaart te brengen.

## 2 Methode

### 2.1 De interventie

Om aan de specifieke behoeften van het (V)SO te voldoen, zijn er 1-2 lessen van de lesprogramma's Smaaklessen en Weet wat je eet aangepast voor leerlingen die naar het (voortgezet) speciaal onderwijs cluster 3 of 4 gaan. Cluster 1 en 2 zijn vanwege andere zorgvragen en een relatief laag aantal leerlingen buiten de scope van dit onderzoek gelaten. De aanpassingen aan de lessen zijn onder andere gebaseerd op de bevindingen uit de eerste fase van het overkoepelende onderzoeksproject, waarvan deze huidige pilotstudie deel uitmaakt. Uit de eerste fase, de inventarisatie van de benodigde aanpassingen, kwamen een aantal vereisten en wensen naar voren, zoals een vaste opbouw van lessen, een actieve en visuele aanpak en het combineren van theorie met actieve betrokkenheid bij het onderwerp (Hoefnagels & Battjes-Fries, 2023). De interventie tijdens de huidige pilot bestond uit het inzetten van (tenminste) één aangepaste voedseducatie-les in de klas door iemand uit het eigen schoolteam.

#### 2.1.1 Smaaklessen

Smaaklessen is een voedseducatieprogramma dat in 2006 is opgezet vanuit een samenwerking van het Voedingscentrum en Wageningen UR. Het programma is vernieuwd in 2017 en 2024 (Smaaklessen, 2024). Het lesprogramma is ontwikkeld voor het basisonderwijs (groep 1 t/m 8) om kinderen op een speelse en positieve manier kennis te laten maken met gezonde en duurzame voeding. De focus ligt op het opwekken van nieuwsgierigheid naar gezond en duurzaam eten, zodat kinderen leren gezonde en duurzame voedselkeuzes te maken. Het lesmateriaal bevat vijf lessen per leerjaar van de basisschool, elk van ongeveer zestig minuten. De onderwerpen zijn gebaseerd op de vijf pijlers van Smaaklessen: 'gezond eten', 'smaak', 'voedselproductie', 'koken' en 'consumentenvaardigheden'. Het reguliere lesmateriaal bestaat uit een lerarenhandleiding, een digibord-module en overige materialen zoals werkbladen. De lessen zijn gebaseerd op ervaringsgericht leren, en bestaan onder andere uit filmpjes, spelletjes, quizen en proefjes over voedselgerelateerde onderwerpen.

Om Smaaklessen meer passend en geschikt te maken voor het SO, zijn door het team Smaaklessen in totaal vier lessen ontwikkeld. Binnen twee thema's zijn er lessen uitgewerkt op twee niveaus, te weten: het thema 'Gezond eten en drinken' en het thema 'Smaak en beleven'. Beide lessen zijn ontworpen met twee niveaus in het achterhoofd: Niveau I voor cluster 3 leerlingen met uitstroomprofiel dagbesteding, en Niveau II voor cluster 3 met uitstroomprofiel (beschut) werk en cluster 4 met uitstroomprofiel praktijkonderwijs. Beide niveaus behandelen vergelijkbare onderwerpen, maar Niveau II biedt hierin meer cognitieve uitdaging. Dit betekent dat in niveau I de lesstof op een eenvoudige manier wordt gepresenteerd terwijl in niveau II dieper op het onderwerp wordt ingegaan. De leerkracht kan zelf kiezen welk niveau het beste bij de klas past.

Het voornaamste verschil met het reguliere Smaaklessen-materiaal is de modulaire lesopbouw. In plaats van één doorlopende les, bestaat de aangepaste les uit drie delen: inleiding, verwerking en afsluiting. Voor elk deel kan de leerkracht zelf kiezen uit twee of drie opties, om zo de leerkracht de vrijheid te bieden om de les aan te passen aan de vaardigheden en behoeften van de leerlingen. Bijvoorbeeld kan als verwerking gekozen worden voor een spelletje (fysiek of op het digibord), een klassikaal gesprek of het gebruik van een werkblad. Om ervarings- en belevingsgericht leren te bevorderen, kunnen leerkrachten tijdens de les echte producten, zoals groente en fruit, laten zien en rond laten gaan. De digibord-modules en nieuw toegevoegde pictogrammen zorgen daarbij voor visuele ondersteuning. Het geven van een complete les, bestaande uit een inleiding, verwerking en afsluiting, neemt gemiddeld één tot twee uur in beslag.

### **2.1.2 Weet wat je eet**

Het programma Weet wat je eet (WWJE) is een digitaal lespakket over gezond, veilig en duurzaam eten, ontwikkeld in 2007 door het Voedingscentrum (Voedingscentrum, 2024b). Het programma is vernieuwd in 2014 en 2022. Dit lespakket is bedoeld voor de onderbouw van het voortgezet onderwijs (vmbo, havo, vwo) en het beroepsonderwijs (mbo-leerjaar 1 en 2). Het lesmateriaal bestaat uit zes lessen met afwisselende onderdelen zoals theorie, filmpjes, vragen, reflectie en een extra (optionele) afsluitende praktische opdracht. De onderwerpen van de lessen zijn: 'Wat eten met je lichaam doet', 'Gezond eten', 'Voedselproductie en milieu', 'Voedselkeuzes', 'Etiketten en houdbaarheid' en 'Voedselverspilling'. Het lespakket is zo opgezet dat de docent vooraf kiest welke lessen de leerlingen krijgen en de leerlingen vervolgens de lessen zelfstandig kunnen doorlopen op hun eigen laptop of tablet. Elke les duurt gemiddeld dertig minuten.

Voor scholen in het VSO-cluster 4 is door het Voedingscentrum één les van het reguliere Weet wat je eet lespakket aangepast. Het betreft het tweede lesonderwerp van het reguliere Weet wat je eet: de les 'Gezond eten'. Deze les gaat met name over de Schijf van Vijf en het maken van gezonde voedselkeuzes. Ten opzichte van het reguliere lespakket legt de aangepaste versie voor het VSO extra nadruk op beleving en ervaring, met bijvoorbeeld vragen over hoe een standaardportie groente of fruit eruitziet en welke producten uit de Schijf van Vijf leerlingen zelf wel of niet eten. De aangepaste les bevat meer belevingsgerichte vragen en sleepopdrachten in plaats van vraag-antwoordopdrachten. De les heeft daarnaast meer pictogrammen en afbeeldingen dan het reguliere materiaal en is de les vereenvoudigd, zowel qua vormgeving als taalgebruik. Ook bevat de aangepaste les een andere extra (optionele) praktische opdracht om de behandelde stof toe te passen in de praktijk. Deze opdracht bestaat uit het samenstellen van een broodje met producten uit de Schijf van Vijf. Het geven van de les en de praktische opdracht duurt beiden circa één uur.

## 2.2 Onderzoeksopzet en meetprocedure

Dit pilotonderzoek behelst een procesevaluatie door middel van een mixed-methods opzet, waarbij gebruik is gemaakt van digitale vragenlijsten en semigestructureerde interviews. De pilot liep van september 2023 tot en met januari 2024.

Het Louis Bolk Instituut heeft in samenwerking met de organisaties Stichting Special Heroes Nederland, Rijksprogramma Jong Leren Eten, Steunpunt Smaaklessen en EU-schoolfruit en het Voedingscentrum de (V)SO-scholen voor dit onderzoek geworven. De werving vond plaats met behulp van het verspreiden van wervingsteksten en -flyers via het eigen netwerk, LinkedIn en nieuwsbrieven. Daarnaast werden scholen actief benaderd door Stichting Special Heroes Nederland.

Leerkrachten van (V)SO-scholen en andere geïnteresseerden uit het schoolteam, zoals schoolbestuurders, coördinatoren, medewerkers en andere ondersteuners, konden zich aanmelden voor deelname aan de pilot door het sturen van een email aan het onderzoeksteam. Via telefoon en mail werd meer informatie verstrekt. De details die gedurende deze 'voorgesprekken' werden afgestemd waren onder andere met hoeveel klassen ze mee wilden doen, welke les ze het meest geschikt leek voor hun klas en wilden uitproberen en wanneer de les ingezet zou worden. Gebaseerd op het idee dat leerkrachten in het speciaal onderwijs hun leerlingen het beste kennen, werden tijdens de pilot de deelnemers meegenomen in het proces. Inspraak van deelnemers in de inzet, planning en materialen stond centraal, waarbij hen wel is gevraagd de aangepaste les met het thema 'Gezond eten' in te zetten. Aangezien Smaaklessen oorspronkelijk bedoeld is voor het basisonderwijs en Weet wat je eet is aangepast voor het VSO-cluster 4, valt VSO-cluster 3 buiten de doelgroep deze twee lespakketten. Vanwege interesse vanuit VSO-cluster 3 om wel deel te nemen aan de pilot is na overleg met de geïnteresseerde leerkrachten besloten dat deze groep de aangepaste les van Smaaklessen niveau 2 zou uitproberen. Alle deelnemende scholen ontvingen een tegoedbon om de producten aan te schaffen die nodig waren bij het geven van de les.

Na het inzetten van de les, werd via de mail een link naar de digitale vragenlijst op het platform SurveyMonkey gedeeld met alle deelnemers van de pilot die een aangepaste les hadden ingezet. Elke deelnemer die de les had ingezet werd gevraagd om zo snel mogelijk deze vragenlijst in te vullen over zijn of haar ervaringen met de aangepaste les. Het invullen van de vragenlijst duurde circa 15 minuten.

Aanvullend aan de vragenlijst werden alle scholen benaderd om, na het inzetten van de les en het invullen van de vragenlijst, bij hen een interview af te nemen. Dit had als doel om verdiepende informatie op te halen over de haalbaarheid van het inzetten van de les en

context te bieden aan de resultaten van de vragenlijst. Alle interviews met de leerkrachten en andere betrokkenen zijn telefonisch afgenomen en duurde tussen de 12 en 32 minuten.

Deelname aan het onderzoek, zowel het invullen van de vragenlijsten als het deelnemen aan de interviews, was vrijwillig. De respondenten werden om toestemming gevraagd om data van hen te verzamelen, te bewaren en anoniem te verwerken. Alle data is vertrouwelijk en gecodeerd verwerkt. Het verzamelen, verwerken en opslaan van de data heeft plaatsgevonden volgens de uitvoeringswet AVG.

De klankbordgroep die opgericht was voor het overkoepelende onderzoek heeft meegekeken met de opzet en de resultaten van het onderzoek.

### **2.3 Studiepopulatie**

Het streven was om 21 scholen te werven voor deelname aan de pilot. Hierbij werd gestreefd naar een evenwichtige spreiding per lespakket (Smaaklessen niveau I, Smaaklessen niveau II en Weet wat je eet) en per type school (SO-cluster 3, SO-cluster 4, VSO-cluster 3 en VSO-cluster 4). De inclusiecriteria voor deelname aan de pilot was dat de deelnemers leerkrachten of andere personen uit het schoolteam moesten zijn van SO en VSO cluster 3 en 4 scholen die betrokken zijn geweest bij het inzetten van de aangepaste les in de klas. Alle leerkrachten en betrokkenen zijn gevraagd om de vragenlijst in te vullen en vervolgens om deel te nemen aan het aanvullende interview.

### **2.4 Meetinstrumenten en uitkomstmaten**

Het Louis Bolk Instituut heeft in samenwerking met de projectgroep de vragenlijsten en interviewgids opgesteld. Deze documenten zijn vervolgens besproken met de gehele klankbordgroep.

De vragenlijst voor de leerkrachten en betrokkenen bestond uit 53 vragen. De vragen zijn gebaseerd op voorgaande procesevaluaties die het Louis Bolk Instituut heeft uitgevoerd en de constructen van het 'conceptual model of implementation research' van Proctor et al. (2011): *acceptability*, *adoption*, *appropriateness*, *feasibility*, *fidelity*, *implementation cost*, *penetration* en *sustainability*. In de vragenlijst kwamen de volgende onderwerpen aan bod: de haalbaarheid van het inzetten van aangepaste voedsel educatielessen in het (V)SO, wijze van implementatie van de les, geschiktheid van de verschillende werkvormen en vervolgwensen voor de aangepaste les(sen) (Tabel 1). Kosten (*implementation cost*) en aantal deelnemende leerlingen aan de les (*penetration*), twee aspecten van het model van Proctor et al., zijn buiten beschouwing gelaten in dit pilotonderzoek. Alle stellingen werden op een 5-punt-Likerterschaal uitgevraagd van helemaal oneens tot helemaal eens. Andere vragen waren meerkeuzevragen (met antwoordopties zoals ja, nee of anders) of hadden

open tekstvakken als antwoordoptie. Tenslotte bevatte de vragenlijst een aantal meerkeuzevragen en open vragen over kenmerken van de school, de respondent en de leerlingen in hun klas, zoals leeftijd en geslacht van de respondent, omschrijving van de klas, aan welke voedsel-gerelateerde thema's dit schooljaar aandacht werd besteed en of de respondenten al ervaring hadden met de reguliere versies van de aangepaste voedsel-educatielessen.

*Tabel 1. De gebruikte uitkomstmaten, het aantal items en voorbeeldstellingen in de vragenlijst van de evaluatie van de aangepaste lesmaterialen.*

<b>Concept</b>	<b>Aantal items</b>	<b>Voorbeeld van een stelling</b>
Waardering	7	Ik zou de les aanraden aan collega's
Uitvoerbaarheid	5	Ik vind de les praktisch goed uitvoerbaar
Inzetbaarheid	4	De tijd die nodig is voor het inzetten van de les is passend
Geschiktheid	14	Ik vind dat de les voldoende aansluit bij de belevingswereld van de (meeste) leerlingen in mijn klas

De interviewgids voor de semigestructureerde interviews met de leerkrachten en andere betrokkenen bestond uit een introductie waarbij vermeld werd dat het interview deel uitmaakte van het onderzoek (de procesevaluatie), wat het doel van het interview was, dat deelname anoniem en vrijwillig was en dat het interview, mits akkoord, opgenomen werd. Vervolgens kwamen de volgende thema's, in verschillende volgorde, aan bod: a) voorbereiding voor het geven van de les, b) het verloop van de les, c) terugblik op het geven van de les en d) toekomstwensen. Het interview werd afgesloten met de vraag of er nog andere punten waren die niet ter sprake waren gekomen tijdens het interview. Voor de complete interviewgids, zie bijlage 2.

## **2.5 Data-analyse**

### **2.5.1 De vragenlijst**

De data-analyse van de vragenlijst is uitgevoerd met het programma IBM SPSS versie 28. Respondenten die ten minste de eerste inhoudelijke vraag hebben beantwoord zijn meegenomen in de analyses. De resultaten zijn beschrijvend weergegeven als gemiddeld  $\pm$  standaarddeviatie voor continue variabelen (wanneer deze normaal verdeeld waren) en als n (aantal) en percentage voor categorische variabelen. De stellingen met een Likertschaal van 1-5 zijn numeriek weergegeven, waarbij de antwoorden helemaal oneens (1) en oneens (2), en eens (4) en helemaal eens (5) per vraag bij elkaar opgeteld zijn. In de resultaten zijn de onderwijstypen, SO en VSO en cluster 3 en cluster 4, over het algemeen samengenomen, tenzij anders vermeld. De resultaten zijn voor alle interventietypen samen weergegeven, tenzij de gesplitste analyses per les, Smaaklessen niveau 1, Smaaklessen niveau 2, Smaaklessen thema Smaak en Beleven en Weet wat je eet, noemenswaardige verschillen lieten zien.

Er zijn betrouwbaarheidsanalyses uitgevoerd voor de concepten inzetbaarheid, uitvoerbaarheid, geschiktheid en waardering om de interne correlatie tussen de verschillende vragen van elke uitkomstmaat te meten (Tabel 2). Indien de Cronbach's alpha 0,70 of hoger was, werd de interne correlatie beschouwd als voldoende om de uitkomstmaat als geheel mee te nemen (Taber, 2018), wat in dit onderzoek het geval was.

*Tabel 2. Interne correlatie tussen de vragen van de uitkomstmaten in de vragenlijst (n=21).*

<b>Concept</b>	<b>Items</b>	<b>Cronbach's alpha</b>
Waardering	7	0,94
Uitvoerbaarheid	5	0,82
Geschiktheid	14	0,96
Inzetbaarheid	4	0,70

### **2.5.2 De interviews**

Voor de inhoudelijke analyse van de interviews is een thematische analyse uitgevoerd op basis van de woordelijk uitgetypte transcripten. Deze methode, zoals beschreven door Braun & Clarke (2006), is gebruikt om patronen en thema's te identificeren, analyseren en rapporteren. Het door hun beschreven stappenplan bestaande uit zes stappen is hiervoor gevolgd. In de eerste stap is de onderzoeker vertrouwd geraakt met de data door de interviews woordelijk uit te typen en herhaaldelijk door te lezen. Vervolgens zijn in de tweede stap codes toegekend aan de transcripten, waarbij initiële codes zijn gegenereerd vanuit de dataset. Dit zijn codes geweest die potentieel relevant zouden kunnen zijn voor het beantwoorden van de onderzoeksvragen. Nadat alle data was gecodeerd, begon de derde stap, waarin met meerdere onderzoekers van het onderzoeksteam is gezocht naar relevante thema's. Hier zijn de codes onderverdeeld in geïdentificeerde thema's en is er gekeken naar de relaties tussen codes en thema's. De vierde stap omvatte het doorspreken, herzien en verfijnen van de geïdentificeerde thema's met meerdere onderzoekers van het onderzoeksteam. Dit leidde tot de vijfde stap, waarin de thema's zijn benoemd en per thema een samenvatting is opgesteld over de essentie van het thema. In de zesde en laatste stap zijn de thema's gerapporteerd.



### 3 Resultaten

#### 3.1 Studiepopulatie en schoolcontext

Van de 41 geïnteresseerden waarmee contact is geweest voor deelname aan de pilot, hebben 34 leerkrachten en andere betrokkenen de aangepaste les uitgetest (Tabel 3). Hiervan hebben 21 leerkrachten en andere betrokkenen de vragenlijst (gedeeltelijk) ingevuld (62%), waarvan vijf respondenten twee of drie verschillende lespakketten hebben uitgetest en voor elke les delen van de vragenlijst hebben ingevuld.

Tabel 3. Overzicht van het aantal aanmeldingen voor deelname aan de pilot en respondenten die de digitale vragenlijst hebben ingevuld en/of deel hebben genomen aan een interview.

	SL thema 'Gezond eten en drinken' niveau 1	SL thema 'Gezond eten en drinken' niveau 2	SL thema 'Smaak en beleven' niveau 1 + 2	WWJE	Totaal
Toegezegd	9	17	0	15	41
Vragenlijst ingevuld*	8	11	6	5	21
Interview afgenomen	4	5	0	4	13

SL = Smaaklessen, WWJE = Weet wat je eet

\* Vijf leerkrachten hebben 2-3 lessen uitgetest en hierover onderdelen van de vragenlijst ingevuld, waardoor de opsomming tot een totaal van n=21 niet lijkt te kloppen maar wel correct is.

Het merendeel van de vragenlijstrespondenten was vrouw (76%) met een gemiddelde leeftijd van  $45 \pm 12$  jaar (Tabel 4). Zij werkten voornamelijk als leerkracht in het (voortgezet) speciaal onderwijs (90%); de overige respondenten waren pedagogisch didactisch medewerker of onderwijsassistent. Bij de 13 afgenomen interviews was het merendeel man (62%) en werkten de meesten als leerkracht (77%). Overige functies waren activiteitenbegeleider en personen met een meer coördinerende rol op school.

Uit de beschrijvingen van de vragenlijstrespondenten over hun klas kwam vooral de diversiteit binnen de klas en de veelvoorkomende meervoudige problematiek naar voren, zoals "doelgroepen in verschillende leeftijden, niveaus en stoornissen door elkaar", "de klas is heterogeen" en "leerlingen hebben een beperking gecombineerd met gedragsproblemen". Hierdoor was het lastig om de reacties vanuit het speciaal onderwijs en het voortgezet speciaal onderwijs, en reacties uit cluster 3 en cluster 4 te onderscheiden. Relatief minder VSO-cluster 4 scholen hebben meegedaan met de pilot, wat het lage percentage respondenten dat Weet wat je eet heeft ingezet kan verklaren. Daarnaast heeft er maar één SO-cluster 4 school meegedaan met de pilot. Een aantal respondenten (29%) wist dat hun school het vignet Voeding van de Gezonde School bezat. Een aanzienlijk aantal respondenten was echter niet op de hoogte of hun school dit of een ander vignet bezat (43%).

Tabel 4. Kenmerken van de respondenten die de vragenlijst hebben ingevuld (n=21) en deelgenomen aan een interview (n=13).

		<b>Vragenlijst Interview</b>	
Geslacht n(%)	Man	5 (24%)	8 (62%)
	Vrouw	16 (76%)	5 (38%)
Leeftijd (gem ± SD)		45,4 ± 11,8 -	
Functie, n(%)	Leerkracht	19 (90%)	10 (77%)
	Anders	2 (10%)	3 (23%)
Gezonde School vignet (n,%)	Vignet Voeding	6 (29%)	
	Vignet Bewegen en Sport	5 (24%)	
	Anders vignet	3 (14%)	
	Bezig met verkrijgen	3 (14%)	
	Geen vignet	1 (5%)	
	Weet ik niet	9 (43%)	

Een deel van de respondenten had al eerdere ervaring met het gebruik van een of beide voedseducatieprogramma's (Smaaklessen: 45%; Weet wat je eet: 17%). Er werd bij de meeste deelnemende scholen tijdens het huidige schooljaar aandacht besteed aan de thema's 'voeding en gezondheid' (95%) en/ of 'voedselkwaliteit' (86%). Alle deelnemende scholen gaven aan dat er tijdens dit schooljaar lessen of activiteiten werden aangeboden met betrekking tot 'eten kopen', 'bereiden', 'beleven', 'eetgewoonten' en 'de sociale culturele aspecten van eten'. Het aanbod van lessen/ activiteiten in de klas in het huidige schooljaar omvatte koken (100%), moestuinieren (76%), boederijeducatie (48%), Smaaklessen (80%) en Weet wat je eet (33%), waarbij de frequentie van het aanbod verschilde per les/ activiteit (Tabel 5). Alle respondenten waren het erover eens dat het nuttig is om op school aandacht te besteden aan gezond en duurzaam eten, hier lessen over te geven en gezonde en duurzame voeding aan te bieden op school, ongeacht of de school het vignet Gezonde Voeding bezat. Bijna alle respondenten (95%) vonden het nuttig als er beleid wordt ontwikkeld over gezond en duurzaam eten op hun school.

Tabel 5. Aanbod van lessen/ activiteiten in de klas(sen) op de scholen van de respondenten in het schooljaar 2023/2024 (n=21).

	<b>Meerdere malen per jaar</b>	<b>Een enkele keer</b>	<b>Niet</b>
Koken	86%	14%	0%
Moestuinieren	57%	19%	24%
Boederijeducatie	14%	33%	52%
Smaaklessen*	30%	50%	20%
Weet Wat Je Eet	14%	19%	67%

\* n=20, 1 missende waarde

## 3.2 Het inzetten van het lesmateriaal in de klas

Van de 21 vragenlijstrespondenten heeft de meerderheid (61%) de les verspreid over meerdere momenten ingezet. De overige respondenten (39%) hebben de les in één keer ingezet. Bij Weet wat je eet heeft 80% van de respondenten de les verspreid over meerdere momenten ingezet en bij Smaaklessen was dit 56%. Op een school werden verschillende onderdelen van Smaaklessen gedurende een hele week ingezet, wat volgens de geïnterviewde resulteerde in extra toewijding van de leerkrachten om de les tot een succes te maken.

Ook heeft het merendeel van de respondenten (61%) een eigen draai gegeven aan de les. Bij Weet wat je eet heeft één leerkracht zelf een eigen draai gegeven aan de les, terwijl dit bij Smaaklessen bijna door drie kwart van de leerkrachten werd gedaan (72%). De eigen draai aan de les waren vooral aanvullingen op de les en niet per se aanpassingen aan het lesmateriaal. Voorbeelden van de aanvullingen die leerkrachten hebben gedaan zijn het toevoegen van extra video's, het naar de supermarkt gaan met de leerlingen en het visueel inzichtelijk maken van de lesstof.

---

*“Juist plaatjes laten zien. Ik zou niet te veel tekst gebruiken. Op een gegeven moment ging het over ‘Hoeveel mag je?’. En dan staan er allemaal woorden. Vierhonderd gram dat zegt hen niet zoveel. Dan pak ik er een weegschaaltje bij om het te laten zien.”*

*Leerkracht, SO-cluster 3*

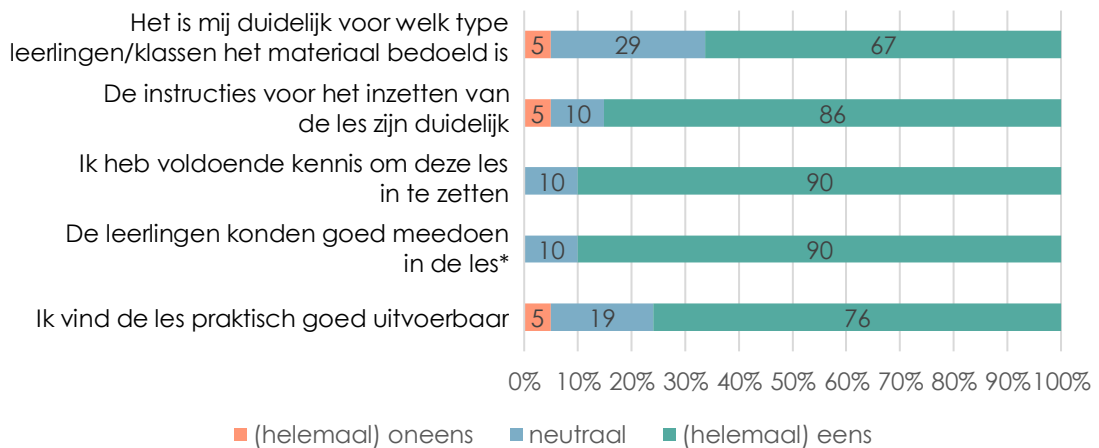
---

Alle respondenten die Weet wat je eet hebben ingezet, hebben dit zelfstandig door de leerlingen laten uitvoeren.

### 3.2.1 Uitvoerbaarheid

De aangepaste lessen zijn over het algemeen als goed uitvoerbaar beschouwd door de respondenten van de vragenlijst. De respondenten waren het met name (helemaal) eens met de stellingen over het hebben van voldoende kennis om de les in te zetten en dat de leerlingen goed mee konden doen in de les (beide 90%, Figuur 1). Over de praktisch uitvoerbaarheid van de les en de duidelijkheid voor welke doelgroep het materiaal bedoeld is waren de respondenten wat meer verdeeld (76% en 67% (helemaal) eens). Bijna een derde van de respondenten (29%) antwoordde neutraal op de laatstgenoemde stelling. Deze verdeeldheid was met name merkbaar bij de respondenten die Smaaklessen niveau 1 en Weet wat je eet hebben ingezet. Gemiddeld vond 68% van de respondenten die

Smaaklessen niveau 1 hebben ingezet de les uitvoerbaar, terwijl 55% van de respondenten die Weet wat je eet hebben ingezet (55%) de les goed uitvoerbaar vonden.



Figuur 1. Uitvoerbaarheid van de aangepaste lessen volgens de respondenten van de vragenlijst (n=21).

\* 1 missende waarde, n=20.

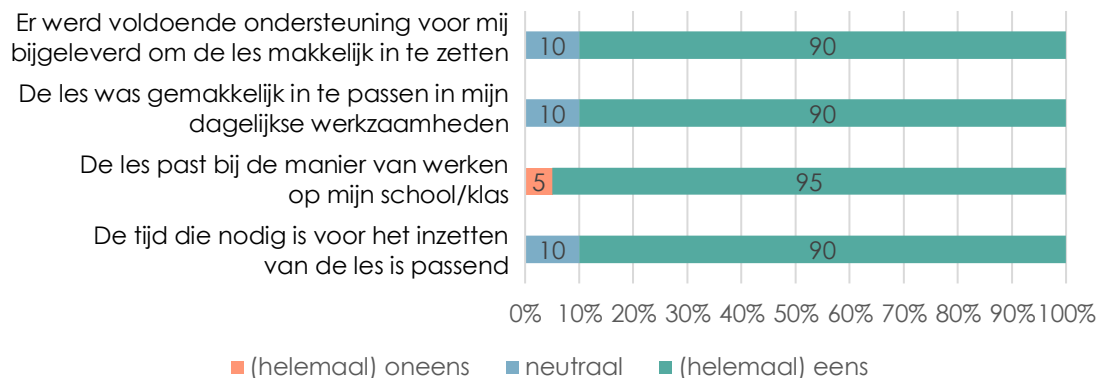
Uit de interviews kwam een vergelijkbaar beeld naar voren over de uitvoerbaarheid van de lessen. Met name over de praktische uitvoerbaarheid van de les en de lesinstructies kwamen verschillende reacties vanuit de geïnterviewden. Niet alle leerkrachten vonden de instructies en handleidingen voldoende duidelijk. Een leerkracht gaf aan een gebrek aan overzicht te hebben van de verschillende onderdelen van de Smaaklessen. Ook was er bij deze leerkracht verwarring over de tijdsindeling van de verschillende onderdelen. Wat betreft de instructies voor de Smaaklessen kwam naar voren dat de leerkrachten behoefte hebben aan meer achtergrondinformatie om in te schatten bij welke leerlingen het lesmateriaal zou moeten passen en een duidelijkere handleiding over hoe de les opgebouwd is en gegeven kan worden.

Tijdens de interviews werden daarnaast verschillende technische aspecten van het lesmateriaal besproken. Op een drietal scholen verliep de communicatie en coördinatie van het inzetten van het lesmateriaal in verschillende klassen via één centrale contactpersoon. Deze contactpersonen liepen tegen problemen aan bij Smaaklessen, zoals het ontbreken van de optie om via één hoofdaccount de lessen voor te bereiden voor de andere leerkrachten. Voor een betere coördinatie zouden zij het wenselijk vinden als dit wel mogelijk was. Een aantal leerkrachten ondervond problemen bij het gebruik van de digibord-module van Smaaklessen, zoals het niet volledig op het scherm krijgen van de slides, linkjes die niet werkte en het sleepspelletje dat vast liep, de slide-koppeling die onduidelijk was; een traag werkende website; de complexiteit van opties voor lesonderdelen op de website; en het niet kunnen delen van hetzelfde account. Niettemin waren er ook positieve ervaringen met de Smaaklessenwebsite, namelijk dat deze juist wel als gebruiksvriendelijk werd ervaren en het

account aanmaken en inloggen soepel verliep. Wat betreft de digitale Weet wat je eet omgeving hadden de meeste leerkrachten er moeite mee dat er accounts aangemaakt moeten worden voor de leerlingen. Dit werd als een te grote drempel gezien, vooral ook omdat hiervoor een wachtwoord nodig was. De leerkrachten hadden liever gehad dat de leerlingen direct konden starten met de les. Ook werd het navigeren door de website als moeilijk ervaren, aangezien niet-ingevulde vragen een foutmelding gaven. Het nakijken van de antwoorden was onduidelijk voor de leerkrachten en de leerlingen omdat er geen eenduidige terugkoppeling werd gegeven waarom een antwoord onjuist was.

### 3.2.2 Inzetbaarheid

Over het algemeen vonden de respondenten de les goed inzetbaar in de klas. De meesten waren het (helemaal) eens met de stellingen over het inzetten van de les (respectievelijk tussen 90% en 95%, Figuur 2). De respondenten vonden dat er voldoende ondersteuning bijgeleverd was om de les makkelijk in te zetten, dat de les gemakkelijk in te passen was in de dagelijkse werkzaamheden en dat de tijd die nodig is voor het inzetten passend was (allen 90%). Op de stelling 'de les past bij de manier van werken op mijn school/ klas' na, was geen van de respondenten het (helemaal) oneens met de stellingen over de inzetbaarheid.



Figuur 2. Inzetbaarheid van de aangepaste lessen volgens de respondenten van de vragenlijst (n=21).

Bij de interviews kwam een meer genuanceerd beeld naar voren over de inzetbaarheid van het lesmateriaal dan uit de resultaten van de vragenlijst. Sommige geïnterviewden waren tevreden met de gebruiksvriendelijkheid van het lesmateriaal, maar vonden de voorbereiding enige moeite kosten. Het vinden van de juiste match met het niveau werd door meerdere leerkrachten als lastig ervaren. Over de voorbereiding van Smaaklessen werd door een leerkracht een aanvullende opmerking gegeven. Volgens deze persoon was de basisinformatie die de leerkrachten krijgen te minimaal waardoor deze leerkracht zelf nog aanvullingen moest doen om de les in te kunnen zetten. Een andere leerkracht gaf juist aan dat het zoeken op de website voor Smaaklessen duidelijk was en er gemakkelijk een keuze gemaakt kon worden tussen de inleiding, verdieping en afsluiting.

Het flexibel inzetten van het lesmateriaal was een onderwerp dat in alle interviews naar voren kwam, zowel bij Smaaklessen als bij Weet wat je eet. Sommige geïnterviewden waren hier positief over, zoals: *“De lessen lenen zich goed voor aanpassingen en uitbreidingen die nodig zijn voor de verschillende groepen”* en *“Het gaf me de mogelijkheid om een eigen draai aan de les te geven”*. Maar sommige geïnterviewden waren hier minder positief over. Een geïnterviewde met een coördinerende rol op school gaf aan: *“Het lesaanbod werd als te vrijblijvend ervaren waardoor het niet is uitgevoerd zoals ik het had voorbereid voor de leerkrachten”* en *“De website had té veel keuzes en opties”*. Een leerkracht die Weet wat je eet heeft ingezet, ervoer een gebrek aan flexibiliteit in de digitale lesmodule; een gebrek aan de optie om te schuiven met onderwerpen en de mogelijkheid om lesonderdelen over te slaan. Terwijl een andere leerkracht die Weet wat je eet heeft ingezet juist positief was over de mogelijkheid om bij elk deelonderwerp te kunnen pauzeren en de les uit te spreiden over meerdere momenten.

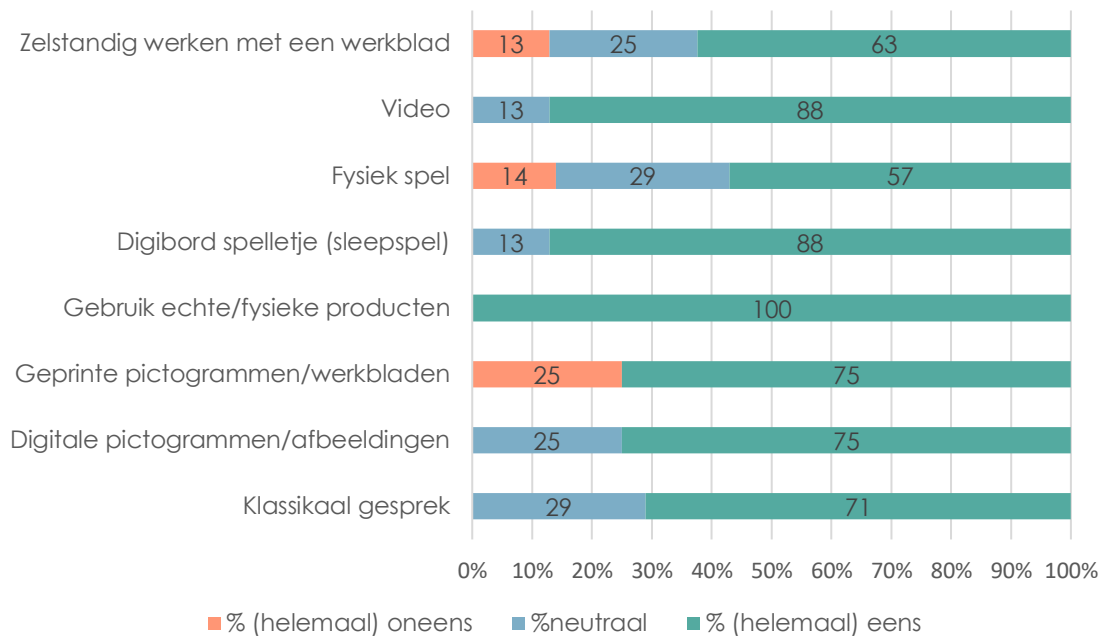
### **3.2.3 Geschiktheid van de werkvormen per lesmateriaal**

#### **3.2.3.1 Smaaklessen thema 'Gezond eten en drinken' niveau 1**

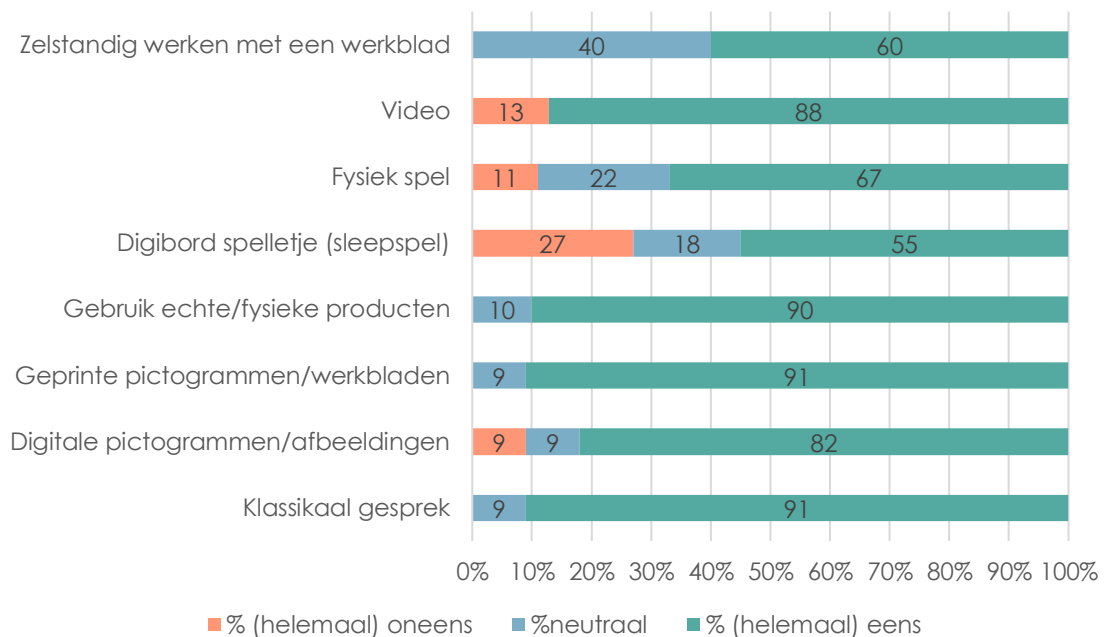
De acht respondenten die aangaven Smaaklessen niveau 1 te hebben ingezet vonden allemaal het gebruik van echte, fysieke producten een geschikte werkvorm (Figuur 3). De meesten vonden ook de video en het gebruik van het digibordspelletje geschikte werkvormen (beide 88%). Over het zelfstandig werken met een werkblad en het fysieke spel waren de respondenten niet eenduidig positief (63% en 57% (helemaal) eens). Tijdens de interviews werd benadrukt dat het gebruik van het digibord de les levendiger maakte en dit goed aansloot bij de leerlingen. Ook werd de aantrekkelijke presentatie van de lesinhoud als succesvol ervaren.

#### **3.2.3.2 Smaaklessen thema 'Gezond eten en drinken' niveau 2**

Van de 11 respondenten die aangaven Smaaklessen niveau 2 te hebben ingezet, vonden de meesten dat het gebruik van echte, fysieke producten, geprinte pictogrammen of werkbladen en het klassikale gesprek geschikte werkvormen waren (respectievelijk 90%, 91% en 91%, Figuur 4). Waar bij Smaaklessen niveau 1 de respondenten voornamelijk positief waren over het digibord, laten de resultaten bij Smaaklessen niveau 2 zien dat maar de helft van de respondenten (55%) positief over het gebruik hiervan is. Dit werd bevestigd vanuit de interviews. Zo werd aangegeven dat het gebruik van werkbladen leuk werd gevonden door de leerlingen, maar het gebruik van het digibord hierbij was verwarrend. Tijdens meerdere interviews werd benoemd dat het sleepspel niet goed te spelen was op het digibord. Daarnaast scoorden de respondenten van VSO-cluster 3 klassen (n=3) over het algemeen de geschiktheid van de gevraagde werkvormen minder hoog dan de andere respondenten.



Figuur 3. Geschiktheid werkvormen Smaaklessen thema 'Gezond eten en drinken' niveau 1 volgens de respondenten van de vragenlijst (n=8).

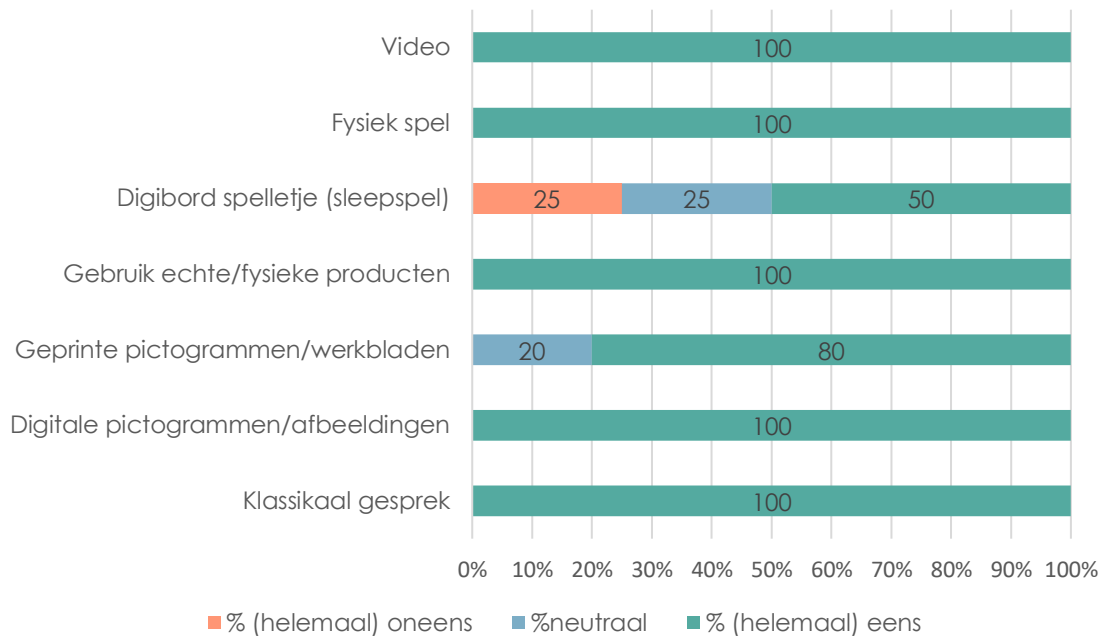


Figuur 4. Geschiktheid werkvormen Smaaklessen thema 'Gezond eten en drinken' niveau 2 volgens de respondenten van de vragenlijst (n=11).

### 3.2.3.3 Smaaklessen thema 'Smaak en beleven' niveau 1+2

Van de zes respondenten die Smaaklessen thema Smaak en beleven niveau 1 of 2 hebben ingezet, vonden alle respondenten de video, het fysieke spel, het gebruik van fysieke producten, digitale pictogrammen of afbeeldingen en het klassikale gesprek geschikte

werkvormen (figuur 5). Over het gebruik van het digibordspelletje waren de respondenten, net als bij Smaaklessen niveau 2, minder positief (50% (helemaal) eens).

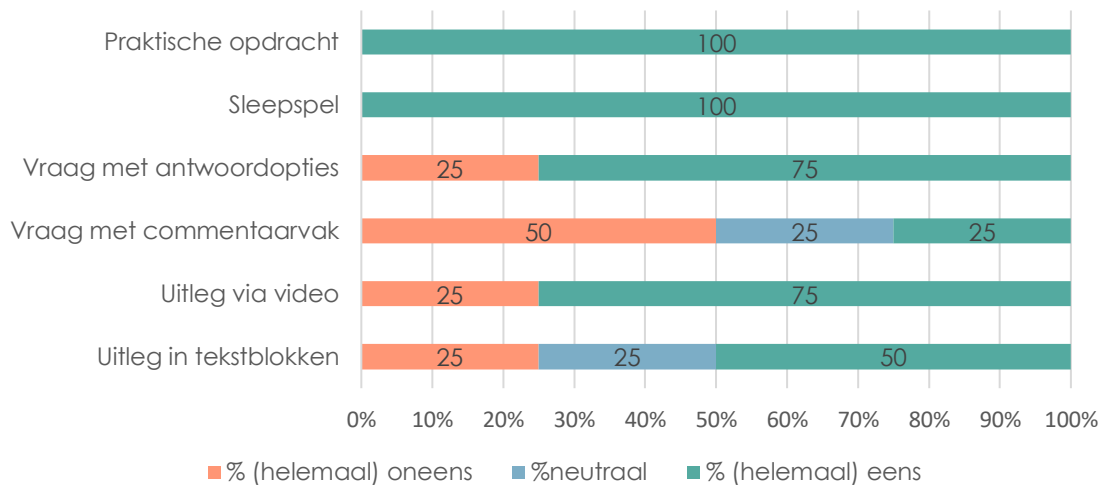


Figuur 5. Geschiktheid werkvormen Smaaklessen thema 'Smaak en beleven' volgens de respondenten van de vragenlijst (n=6).

### 3.2.3.4 Weet wat je eet

Van de vier respondenten die Weet wat je eet hebben ingezet, vonden alle respondenten de praktische opdracht en het sleepspel geschikte werkvormen (Figuur 6). Ook vonden de drie van de vier (75%) de vraag met antwoordopties en de uitleg via video geschikte werkvormen. De respondenten waren minder positief over de werkvormen-vraag met commentaar-vak en uitleg via tekstblokken, waarbij de eerste werkvorm maar door één respondent als geschikt werd gezien. Tijdens de interviews werd benadrukt dat het belangrijk is voor deze doelgroep om meer af te wisselen tussen de theoretische en praktische werkvormen, om zo de leerlingen betrokken bij de les te houden. Alle vier leerkrachten gaven tijdens de interviews aan dat ze de les te talig vonden. Zij wensten meer visuele elementen en minder tekst. De sleepoefeningen en de praktische opdracht aan het eind van de les werden echter positief ontvangen en de leerkrachten hadden graag meer van dit soort activiteiten gezien. Door sommigen werd deze praktische opdracht als de kern van de les gezien.

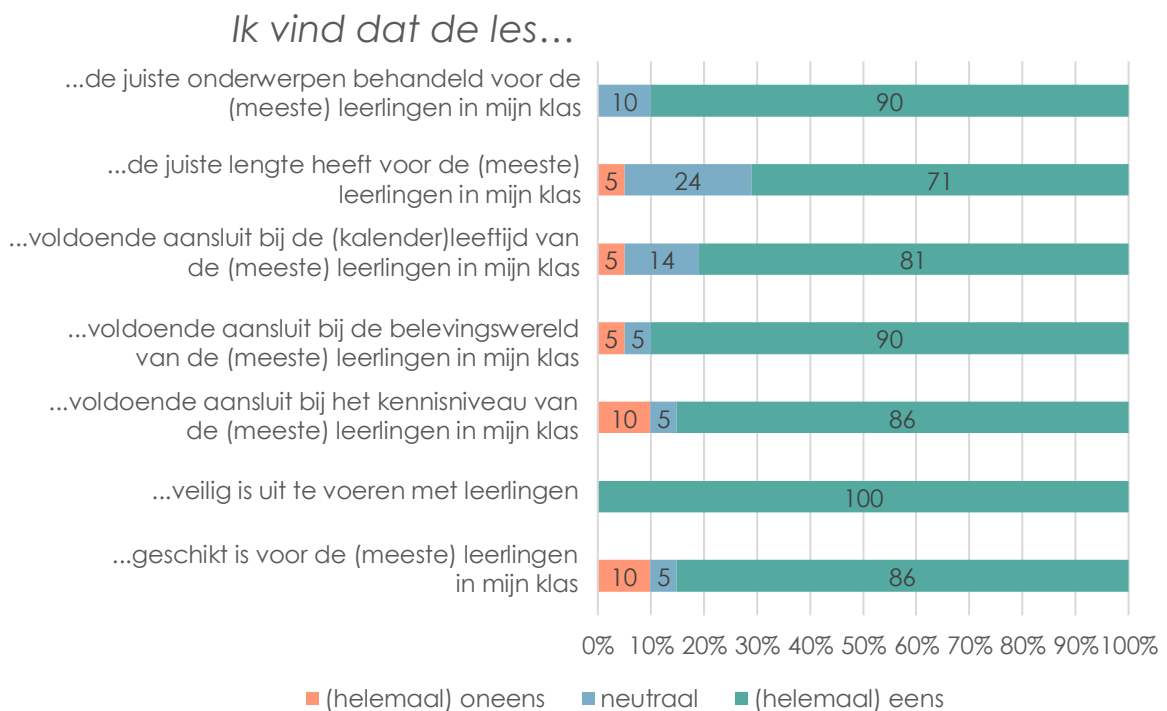




Figuur 6. Geschiktheid werkvormen Weet wat je eet volgens de respondenten van de vragenlijst (n=4).

### 3.3 Aansluiting van de les en inhoud op (V)SO-leerlingen

De meeste respondenten vonden de les over het algemeen geschikt voor hun leerlingen (Figuur 7). Daarnaast vonden de meesten dat de juiste onderwerpen werden behandeld en dat de les aansloot bij de belevingswereld van de leerlingen (beide 90%). Respondenten die de les in VSO-cluster 3 hebben ingezet (n=3), waren ook positief over de geschiktheid van de les.



Figuur 7. Geschiktheid van de inhoud van de les voor de (meeste) leerlingen volgens de respondenten (n=21).

Tijdens de interviews werden woorden als “de leerlingen genoten er van” en “de kinderen werden helemaal enthousiast van de les” gebruikt om de aansluiting van de les op de leerlingen te uiten.

Over de lengte van de les waren de respondenten iets minder positief (71% (helemaal) eens). De verschillende meningen over de leslengte kwamen ook naar voren in de interviews. Bij Smaaklessen vonden sommigen de lengte precies goed, terwijl anderen het te lang vonden duren.

---

*“Er werd aan mij gevraagd of ik één les wilde geven. Maar dan was er een inleiding, een kern en een afsluiting. Maar eigenlijk de tijd voor de inleiding, voor de afsluiting en voor de kern was alle drie al een les op zich qua tijd. Dus als je dat allemaal zou geven, dan zou je echt op ruim anderhalf uur uitkomen, maar dan zou ik op een behoorlijk lange les uitkomen. Wat ik toen dacht was: daar kan ik mooi drie lessen van maken. Hè, doe ik een inleiding als eerste les en dan een week later doe ik de kern en dan nog een week later doe ik de afsluiting.”*

Leerkracht SO-cluster 4

---

Voor Weet wat je eet werd de lengte als te lang beschouwd met te veel tekst, waardoor de meeste leerkrachten de les opsplitten in meerdere delen.

---

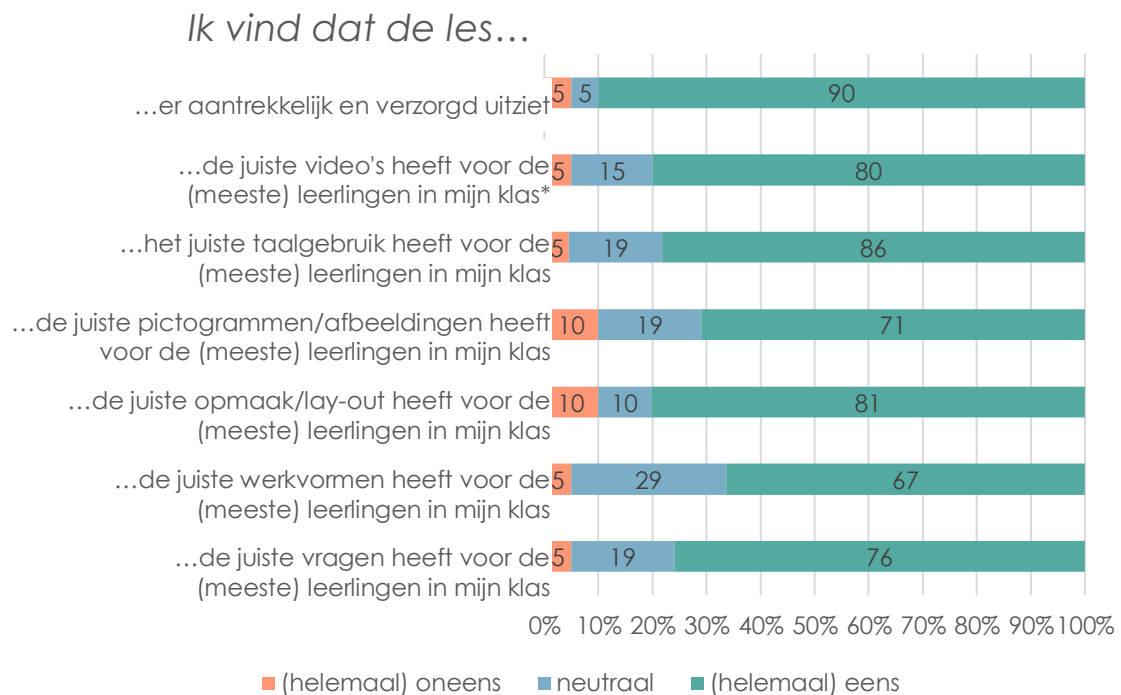
*“De les moet praktischer zijn. Want de theorie die er nu is, is relatief droge stof voor die gasten. Als er meer dan drie, vier regels tekst staan, dan slaan ze het al over. Eerlijk gezegd, een beetje meer afwisseling zou mogen. Want anders dan haken die jongens gewoon af.”*

Leerkracht VSO-cluster 4

---

Uit de reacties op de vragenlijst blijkt dat de respondenten overwegend positief zijn over de vorm van het lesmateriaal voor de (meeste) leerlingen (Figuur 8). De meerderheid (90%) vindt het lesmateriaal er aantrekkelijk uitzien. Over de geschiktheid van de afbeeldingen of

pictogrammen, werkvormen en vragen waren de respondenten iets minder positief (tussen 67% en 76% eens), zoals in bovenstaande resultaten ook al terugkomt.

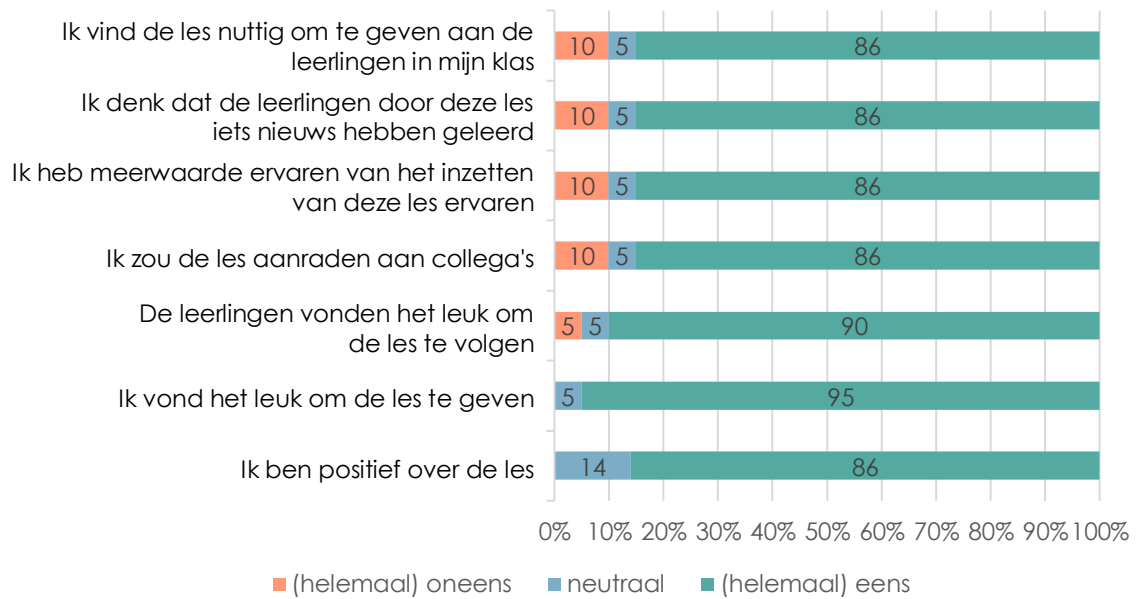


Figuur 8. Geschiktheid van de vorm van de les voor de (meeste) leerlingen volgens de respondenten (n=21).

\* 1 missende waarde, n=20.

### 3.4 Waardering van het lesmateriaal

De aangepaste lessen werden over het algemeen erg gewaardeerd door de respondenten (Figuur 9). De meesten vonden het leuk om de les te geven (95%) en zouden de les aanraden aan collega's (86%). Daarnaast vonden de meeste respondenten dat de les nuttig was voor de leerlingen (86%) en dat de leerlingen het leuk vonden om te les te volgen (90%). De zes respondenten die Smaaklessen thema 'Smaak en Beleven' waren meer tevreden (100%) dan de 8 en 11 respondenten die Smaaklessen thema 'Gezond eten en drinken' niveau 1 en 2 en 4 leerkrachten die Weet wat je eet hebben ingezet (respectievelijk 80%, 90% en 75%).



Figuur 9. Waardering van de aangepaste lessen volgens de respondenten (n=21).

De positieve waardering van het lesmateriaal werd ook bevestigd tijdens de interviews. Onder de leerkrachten en hun collega's die het materiaal hebben ingezet kwam positieve feedback, enthousiasme en dankbaarheid voor de gegeven kans terug. Geïnterviewden die ervaring hebben met Smaaklessen en Weet wat je eet voor het reguliere onderwijs, merkten na het doorkijken van het lesmateriaal al grote verbeteringen op voor hun eigen leerlingen. Ook kwamen er positieve reacties op de aangepaste activiteiten en de vormgeving van het aangepaste materiaal, waarbij één geïnterviewde aangaf dat vooral het proeven van gezonde producten positief werd ontvangen door de leerlingen. Ook werd het gewaardeerd dat het lesmateriaal de kans bood om de leerlingen ervaring te laten opdoen met een diversiteit aan producten, waarbij het gesprek kon gaan over bijvoorbeeld vegetarische en halal-opties. Volgens een leerkracht gaf dit een positieve interactie met de leerlingen die zelf deze producten wel eens hebben geprobeerd.

---

*“Zo veel diversiteit; er was van alles wat om te proeven. Geen vlees eten was een goede gespreksstarter met de leerlingen. We hebben het ook over halal gehad en hoe je humus maakt. De kinderen komen er dan zelf ook mee: “hè dat heb ik thuis ook”. “*

*Leerkracht SO-cluster 3*

---

Volgens alle geïnterviewden werd de tegoedbon van €10-€15 per klas om de benodigde producten aan te schaffen, als prettig ervaren en eenvoudig te gebruiken. De respondenten

vonden dit budget voldoende voor de diverse aankopen en het bood hen de mogelijkheid om minder bekende producten uit te proberen. Een geïnterviewde twijfelde echter over het nut en de noodzaak van het toesturen van de tegoedbon, aangezien er op die school zelf voldoende budget was voor dergelijke activiteiten. Geen enkele geïnterviewde vond het een probleem om zelf naar de winkel te gaan om de benodigde producten aan te schaffen.

### 3.5 Toekomstwensen en vervolg

Uit de antwoorden op de vragenlijst bleek dat driekwart van de respondenten (76%) het lesmateriaal vaker wil inzetten. De overige respondenten (24%) wil ook vaker gebruikmaken van het lesmateriaal, maar onder bepaalde voorwaarden. Genoemde voorwaarden zijn onder andere: aanpassingen aan het digibord, een duidelijkere handleiding, de optie voor een quiz, het koppelen van doelen aan het lesmateriaal, en nog meer doelgroep-specifieke aanpassing. De bereidheid van één leerkracht om meer lessen van Smaaklessen te gebruiken, zou toenemen als de instructies beter uitgewerkt zouden zijn, met name wat betreft de verwachtingen over de lengte van de les en de structuur voor het kiezen van de lesonderdelen.

Als concrete toevoegingen voor de toekomst werd voorgesteld om zowel voor Smaaklessen als Weet wat je eet een boodschappenlijstje toe te voegen. Dit werd door meerdere leerkrachten gemist en als waardevol beschouwd als het wel aangereikt zou zijn. Ook werd tijdens een interview voorgesteld om de interactie met de leerlingen te vergroten en meer uitleg te geven door meer korte filmpjes toe te voegen aan het lesmateriaal, bijvoorbeeld over verschillende voedingsstoffen en hun effecten op het lichaam. Voor de leerkracht zou het een bijkomend voordeel zijn dat er dan niet zelf uitgebreidere informatie en uitleg gegeven hoeft te worden, maar dat het al voorbereid is in de filmpjes.

---

*“Ik vind dat jullie zo'n fantastisch programma hebben gemaakt. Ik maak graag gebruik van het digitale gedeelte ervan. Misschien sluit het niet helemaal aan bij elke groep. Maar alleen dit al brengt zo veel ideeën en inspiratie op om bezig te gaan met dit onderwerp.”*

*Activiteiten-coördinator, VSO-cluster 3*

---

Meerdere leerkrachten die Weet wat je eet hebben ingezet gaven aan bereid te zijn om meer lessen in te willen zetten, gebaseerd op de positieve ervaring met de huidige aangepaste les. Er werd opgemerkt dat de les een andere benadering bood dan voorheen gebruikelijk was en dat via de eindopdracht de theoretische concepten praktisch toepasbaar werden voor

de leerlingen. Ook onder leerkrachten die de Smaaklessen hebben ingezet was er bereidheid om in de toekomst meer lessen uit te proberen en eventueel hierover mee te denken.

---

*“Het voegt op zich ook wel wat toe, want uiteindelijk merk ik bij mezelf en ook bij mijn collega's dat je toch heel makkelijk alleen maar heel veel in die praktijk doet. Zeg maar, de theorie laat je dan snel achterwege weet je. Of daar is dan geen tijd meer voor. Dus ik sta daar wel voor open, laat ik het zo zeggen. Ik denk dat het wel wat toevoegt.”*

*Leerkracht, VSO-cluster 4*

---

Aangezien er onder de leerkrachten een voortdurende interesse is in voedselgerelateerde onderwerpen, werd er over het algemeen aangegeven dat meer lessen welkom zijn. Een leerkracht gaf aan dat het bij hun manier van lesgeven zou passen om 3 tot 4 keer per jaar met het lesmateriaal aan de slag te gaan, waarbij telkens verschillende onderwerpen aan bod kunnen komen. Er werd echter opgemerkt dat dit het beste kan plaatsvinden tijdens minder drukke periodes op school om een grotere kans op een succesvol verloop te realiseren.

## 4 Conclusie en discussie

Het doel van deze pilot was om de haalbaarheid te onderzoeken van het implementeren van aangepaste voedseducatielessen in het (voortgezet) speciaal onderwijs. Uit de resultaten blijkt dat het aangepaste lesmateriaal door de deelnemers aan de pilot met enthousiasme en dankbaarheid is ontvangen. De respondenten in dit onderzoek waardeerden de lessen en waren positief over de inzetbaarheid en uitvoerbaarheid van het lesmateriaal. De meeste respondenten waren ook tevreden over de geschiktheid van de lessen voor hun leerlingen, al scoorde dit onderdeel minder hoog dan de andere aspecten. Niet alle respondenten vonden alle werkvormen, vragen en afbeeldingen geschikt en sommige respondenten misten een duidelijke instructie voor het inzetten van de lessen. Meerderheid van de respondenten toonde enthousiasme om in de toekomst vaker het aangepaste lesmateriaal in te zetten. Deze resultaten geven aanleiding tot opschaling en uitbreiding van aangepaste voedseducatielessen voor het (voortgezet) speciaal onderwijs.

De deelnemers waren te spreken over de relevantie van het onderwerp 'gezond eten en drinken' dat behandeld wordt in het aangepaste lesmateriaal van Smaaklessen als van Weet wat je eet. Tijdens de pilot wilden enkele leerkrachten echter liever de les 'Smaak en beleven' van Smaaklessen uittesten. Een reden hiervoor kan zijn dat de leerkrachten een les over proeven praktischer inschatten en daarom hier de voorkeur aan gaven. Een aantal leerkrachten combineerden ook de aangepaste les van thema 'Gezond eten en drinken' met het proeven van producten. Dit lijkt dit de voorkeur aan te geven voor praktische voedseducatie voor het speciaal onderwijs, wat ook al bleek in de inventarisatiestudie die in de eerste fase van het overkoepelend project is uitgevoerd (Hoefnagels & Battjes-Fries, 2023).

De geschiktheid van de verschillende werkvormen binnen de lesmaterialen werd wisselend beoordeeld door de leerkrachten, wat wijst op de complexiteit van het aanpassen van lesmateriaal voor deze doelgroep door de grote diversiteit aan de leerlingen in dit type onderwijs. Terwijl bijvoorbeeld respondenten van Smaaklessen niveau 1 het digibordspel positief waardeerden, was er een minder gunstige waardering van het spel door de respondenten van niveau 2. Daarentegen waren de respondenten die Smaaklessen niveau 2 hebben uitgetest positief over de afbeeldingen, terwijl de respondenten die Smaaklessen niveau 1 hebben uitgetest hier vaker neutraal over waren. Over het algemeen gaven de respondenten de voorkeur aan praktische opdrachten en korte kennisvideo's. De leerkrachten hebben verschillende suggesties gedaan om aanpassingen te doen aan de verschillende werkvormen en dit laat zien dat er ruimte is voor verbeteringen om het lesmateriaal beter aan te laten sluiten bij de leerlingen en leerkrachten.

Op alle deelnemende scholen was een keuken aanwezig en werd er al gekookt. Het doen van boodschappen voor de les werd niet als bezwaarlijk gezien. In enkele gevallen werd het naar de supermarkt gaan zelfs als praktische toevoeging aan de les gezien. De aanwezigheid van keukens op (V)SO-scholen en de positieve reactie op boodschappen doen als een educatieve ervaring benadrukken de gunstige omstandigheden op dit type scholen voor voedsel educatie en onderstrepen tevens de mogelijkheden om (meer) praktijkgerichte onderdelen toe te voegen aan voedsel educatielessen.

Tijdens de voorgesprekken bleek het zoeken naar welke aangepaste materialen voor welke leerlingen het beste te gebruiken zijn. Dit kwam ook terug in de resultaten uit de vragenlijst en interviews; het bleef volgens de leerkrachten een zoektocht voor welke doelgroep de aangepaste lessen bedoeld en passend zijn. Met als reden dat dit bij het materiaal niet duidelijk omschreven is, maar ook deels door de complexiteit van de doelgroep. Door de diversiteit van de leerlingen is het nog belangrijker dat goed beschreven moet zijn voor welke leerlingen het lesmateriaal geschikt is.

De meeste leerkrachten vonden het lesmateriaal over het algemeen goed aansluiten bij hun leerlingen. Maar een paar leerkrachten vonden de les ongeschikt voor hun leerlingen of gaven aan dat het onvoldoende aansloot bij de belevingswereld van de leerlingen. Een mogelijke verklaring hiervoor is dat in samenspraak met de VSO-cluster 3 scholen ervoor is gekozen dat zij de Smaaklessen niveau 2 zouden inzetten, aangezien er specifiek voor dit cluster geen lesmateriaal aangepast is in deze pilot. De resultaten laten een iets lagere score van de drie respondenten met VSO-cluster 3 leerlingen zien op geschiktheid van diverse werkvormen, al vond geen van deze respondenten het lesmateriaal geheel ongeschikt en scoorden deels andere respondenten de les als ongeschikt voor hun leerlingen. De VSO-cluster 3 respondenten waren daarnaast bereid om het lesmateriaal in de toekomst vaker in te zetten als dit meer aangepast wordt naar de belevingswereld van hun leerlingen. Dit geeft aanleiding om in de toekomst specifiek voedsel educatiemateriaal aan te passen voor VSO-cluster 3 leerlingen.

Voor een juiste interpretatie van de resultaten is het belangrijk een aantal kanttekeningen te plaatsen bij dit onderzoek.

Ten eerste is er gekozen voor een mixed methods methode van zowel vragenlijsten als interviews om de validiteit van de resultaten te verhogen. Daarnaast zijn voor de vragenlijsten zijn zoveel mogelijk vragensets gekozen die ook in eerdere procesevaluaties gebruikt zijn, wat de kwaliteit van dit onderzoek verhoogt en de vergelijkbaarheid van de resultaten met eerdere onderzoeken mogelijk maakt. De resultaten zijn echter gebaseerd op zelf-gerapporteerde gegevens, wat kan leiden tot sociaal wenselijke antwoorden. Om sociaal wenselijke antwoorden te minimaliseren, werden de vragenlijsten online ingevuld en anoniem verwerkt. De verkregen informatie uit de vragenlijsten werd aangevuld met



interviews, om zo een dieper begrip te krijgen van de achterliggende redenen van de antwoorden op de vragenlijst.

Ten tweede is de omvang van de studipopulatie gering; het aantal leerkrachten dat een les heeft uitgetest en de vragenlijst heeft ingevuld, in dit onderzoek beperkt. Door een aantal aanloopmoeilijkheden voor de deelname aan de pilot, zoals veranderingen op school, samenstelling van klassen, (te) drukke leerkrachten, uitval in het schoolteam of uitstel van de inzet van de les, zijn enkele scholen afgehaakt tussen aanmelding en het daadwerkelijk inzetten van het lesmateriaal. Ook heeft circa een derde van de leerkrachten die een les heeft ingezet, niet de vragenlijst ingevuld. De aantallen waarop de conclusies van dit rapport zijn gebaseerd is daardoor beperkt, voornamelijk voor het uitsplitsen van conclusies per type les. Vervolgonderzoek naar implementatie van voedseducatie in het (voortgezet) speciaal onderwijs is nodig om de resultaten uit dit pilotonderzoek te bevestigen.

Ten derde kunnen de resultaten gekleurd zijn door de oneven spreiding van deelnemende scholen over de subgroepen (SO-cluster 3, SO-cluster 4, VSO-cluster 3 en VSO-cluster 4) in de pilot. Ondanks de intensieve werving, heeft er maar één SO4 school deelgenomen aan de pilot. Onder leerkrachten was er wel animo om het Weet wat je eet lesmateriaal in te zetten, maar relatief weinig scholen hebben dit daadwerkelijk ingezet. De resultaten lichten hierdoor onevenredig het inzetten van Smaaklessen in SO-cluster 3 toe. Meer onderzoek is nodig om geschiktheid van specifieke lesprogramma's in de diverse subtypen van het gespecialiseerd onderwijs te toetsen.

Ten slotte, bestaat de mogelijkheid dat de resultaten van deze pilot niet representatief zijn voor alle leerkrachten in het (V)SO. Het is denkbaar dat het lesmateriaal voornamelijk is ingezet door de meest enthousiaste leerkrachten, wat kan hebben geleid tot een mogelijk positiever beeld van het lesmateriaal. Om een breder inzicht te verkrijgen, is het raadzaam om het lesmateriaal ook in te zetten bij een meer diverse groep leerkrachten. Dit zou kunnen helpen om een completer beeld te vormen van de bruikbaarheid van het lesmateriaal bij scholen waar het in eerste instantie niet gelukt is om in te zetten.

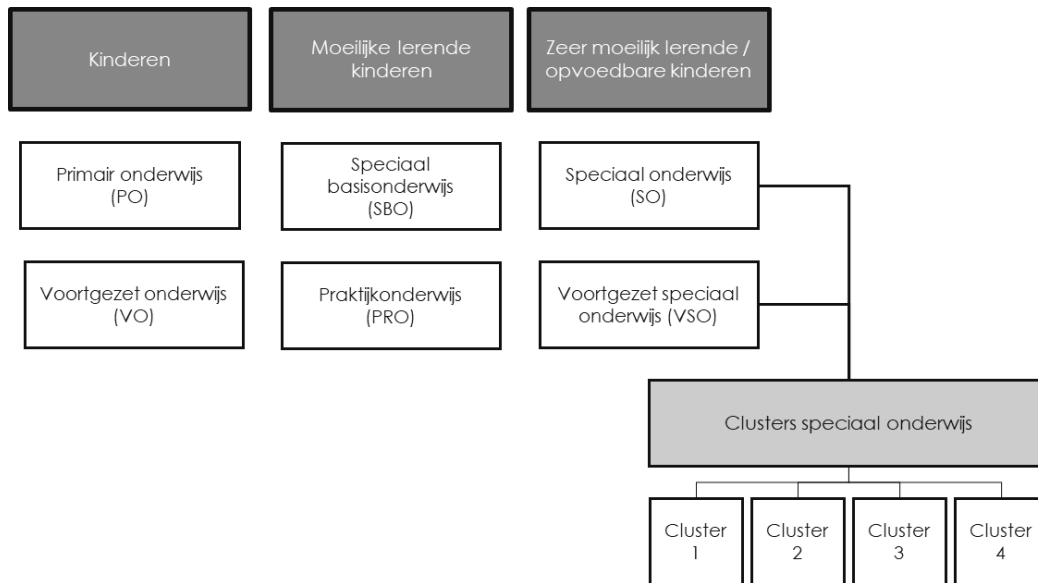
Concluderend laten de resultaten van deze pilot zien dat met het aanpassen van lesmateriaal een veelbelovende eerste stap is gezet in de ontwikkeling van geschikt voedseducatiemateriaal voor het (voortgezet) speciaal onderwijs. Hoewel de aangepaste lessen over het algemeen bruikbaar bleken te zijn, tonen de resultaten ook verbeteringen voor verdere ontwikkeling, met name op het gebied van leerkrachtinstructies, werkvormen en doelgroep-specifieke aanpassingen. Voor de toekomst biedt de uitbreiding en opschaling van de lesmaterialen een waardevolle kans om voedseducatie binnen het (voortgezet) speciaal onderwijs verder te versterken.

## Literatuur

- Ares, G., De Rosso, S., Mueller, C., Philippe, K., Pickard, A., Nicklaus, S., van Kleef, E., & Varela, P. (2023). Development of food literacy in children and adolescents: implications for the design of strategies to promote healthier and more sustainable diets. *Nutrition Reviews*, nuad072.
- Bailey, C. J., Drummond, M. J., & Ward, P. R. (2019). Food literacy programmes in secondary schools: a systematic literature review and narrative synthesis of quantitative and qualitative evidence. *Public Health Nutrition*, 22(15), 2891–2913.
- Battjes-Fries, M. C., Haveman-Nies, A., van Dongen, E. J., Meester, H. J., van den Top-Pullen, R., de Graaf, K., & van't Veer, P. (2016). Effectiveness of Taste Lessons with and without additional experiential learning activities on children's psychosocial determinants of vegetables consumption. *Appetite*, 105, 519-526.
- Battjes-Fries, M.C.E., Hoefnagels, F.A. 2021. Behoeftetepeiling voedseleducatie in het speciaal (basis)onderwijs. Louis Bolk Instituut, Bunnik.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*, 3(2), 77-101.
- CBS | StatLine. (2023). StatLine - Leefstijl; persoonskenmerken. Geraadpleegd op 17 december 2023, via <https://opendata.cbs.nl/#/CBS/nl/dataset/85457NED/table?ts=1685693975751>
- Devine, L. D., Hill, A. J., & Gallagher, A. M. (2023). Improving adolescents' dietary behaviours in the school-setting: challenges and opportunities. In *Proceedings of the Nutrition Society*. Cambridge University Press.
- Gezondheidsraad. (2011). Richtlijnen goede voeding ecologisch belicht | Advies | Gezondheidsraad. Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.gezondheidsraad.nl/documenten/adviezen/2011/06/16/richtlijnen-goede-voeding-ecologisch-belicht>
- Hoefnagels, F., & Battjes-Fries, M. (2023). *Inventarisatie van te maken aanpassingen aan voedseleducatieprogramma's voor gebruik in het (voortgezet) speciaal onderwijs*.
- Ministerie van OCW (n.d.). Leerlingstromen | Thema's | OCW in cijfers. Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.ocwincijfers.nl/themas/passend-onderwijs/leerlingstromen>
- Murimi, M. W., Moyeda-Carabaza, A. F., Nguyen, B., Saha, S., Amin, R., & Njike, V. (2018). Factors that contribute to effective nutrition education interventions in children: a systematic review. *Nutrition Reviews*, 76(8), 553–580.
- Proctor, E., Silmere, H., Raghavan, R., Hovmand, P., Aarons, G., Bunker, A., ..., Hensley, M. (2011). Outcomes for implementation research: Conceptual distinctions, measurement challenges, and research agenda. *Administration and Policy in Mental Health and Mental Health Services Research*, 38(2), 65–76.
- Rijksoverheid. (n.d.). Welke richtingen kan ik volgen in het voortgezet speciaal onderwijs? | Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/passend-onderwijs/vraag-en-antwoord/welke-richtingen-kan-ik-volgen-in-het-voortgezet-speciaal-onderwijs>
- RIVM (2024a). Database erkende leefstijlinterventies. Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.loketgezondleven.nl/leefstijlinterventies>

- RIVM. (2024b). Cijfers en feiten overgewicht. Geraadpleegd op 30 maart 2024, via <https://www.loketgezondleven.nl/gezondheidsthema/overgewicht/cijfers-en-feiten-overgewicht#:~:text=Overgewicht%20in%20Nederland,%2C%20van%20wie%203%25%20einstig.>
- RIVM. (2023). The diet of the Dutch. Results of the Dutch National Food Consumption Survey 2019-2021 on food consumption and evaluation with dietary guidelines | RIVM. Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.rivm.nl/publicaties/diet-of-dutch-results-of-dutch-national-food-consumption-survey-2019-2021-on-food>
- Schuurman, R. W. C., Beukers, M. H., & Van Rossum, C. T. M. (2020). Eet en drinkt Nederland volgens de Richtlijnen Schijf van Vijf?: Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 2012-2016.
- Smaaklessen. (2024). Smaaklessen. Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.smaaklessen.nl/nl/smaaklessen/ons-aanbod/smaaklessen.htm>
- Taber, K. S. (2018). The Use of Cronbach's Alpha When Developing and Reporting Research Instruments in Science Education. *Research in Science Education*, 48(6), 1273–1296.
- Van Cauwenberghe, E., Maes, L., Spittaels, H., van Lenthe, F. J., Brug, J., Oppert, J. M., & De Bourdeaudhuij, I. (2010). Effectiveness of school-based interventions in Europe to promote healthy nutrition in children and adolescents: systematic review of published and 'grey' literature. *British journal of nutrition*, 103(6), 781-797. 5.
- van Rossum, C., Nelis, K., Wilson, C., & Ocké, M. (2018). National dietary survey in 2012-2016 on the general population aged 1-79 years in the Netherlands. *EFSA Supporting Publications*, 15(9).
- Voedingscentrum. (2024a). Duurzaam eten in 7 stappen. Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.voedingscentrum.nl/nl/duurzaam-eten/duurzaam-eten-in-7-stappen.aspx>
- Voedingscentrum. (2024b). Weet wat je eet. Geraadpleegd op 8 januari 2024, via <https://www.wie.nl/>
- WHO. (2008). *Implementation of the WHO global strategy on diet, physical activity and health*.

## Bijlage 1: Het speciaal onderwijs in Nederland



Figuur 10: Schematische weergave van de drie typen onderwijs in Nederland.

In Nederland zijn er drie soorten onderwijs: regulier onderwijs, aangepast regulier onderwijs, en gespecialiseerd onderwijs, ook wel speciaal onderwijs genoemd (Figuur 10). Het overgrote deel van de kinderen gaat naar het reguliere onderwijs (CBS). Moeilijk lerende kinderen (MLK) volgen meestal speciaal basisonderwijs, circa 35 duizend leerlingen, en daarna praktijkonderwijs als voortgezet onderwijs (Ministerie van OCW, 2024). Zeer moeilijk lerende (ZML) en/of opvoedbare (ZMOK) kinderen gaan naar het (voortgezet) speciaal onderwijs als ze het reguliere of aangepaste onderwijs niet kunnen volgen. Speciaal onderwijs in Nederland bestaat uit speciaal onderwijs (SO) voor kinderen tussen 4 en 12 jaar en voortgezet speciaal onderwijs (VSO) voor kinderen tussen 12 en 18 jaar, respectievelijk circa 34 duizend en 38 duizend leerlingen. De meeste leerlingen stromen van SO door naar VSO, maar sommigen gaan naar regulier onderwijs, speciaal basisonderwijs, of dagbesteding (Ministerie van OCW, 2024). Voor VSO zijn er drie richtingen c.q. uitstroomrichtingen: vervolgonderwijs, arbeidsgericht, en dagbesteding (Rijksoverheid, 2023). Vanwege de diversiteit aan problematiek en achtergronden in het speciaal onderwijs wordt er gewerkt met vier clusters (Rijksoverheid, n.d.). Cluster 1 is voor leerlingen met een visuele beperking, cluster 2 voor leerlingen met een auditieve beperking en/of taal-spraakontwikkelingsstoornis, cluster 3 voor leerlingen met lichamelijke of verstandelijke beperkingen, zeer moeilijk lerende kinderen, en kinderen met een langdurige ziekte. Cluster 4 omvat voornamelijk leerlingen met psychische of psychiatrische stoornissen, gedragsproblemen, en zeer moeilijk opvoedbare kinderen. Het is belangrijk op te merken dat de clusters een indicatie zijn voor de uitdaging die op de voorgrond staat, en dat meervoudige problematiek vaak voorkomt (Ministerie van OCW, 2024).

## Bijlage 2: Interviewgids ‘Pilot aangepaste voedsel educatiematerialen in het (V)SO’

<b>Introductie</b>	
<i>Welkom</i>	Fijn dat je mee wilt doen aan dit interview, alvast bedankt voor je tijd.
<i>Voorstellen (indien nodig)</i>	Ik ben Femke en ik werk bij het Louis Bolk Instituut. Hier doe ik onderzoek naar voedsel educatie, het leren over gezond en duurzaam eten, in verschillende settings. In dat kader hou ik interviews.
<i>Onderwerp aangeven</i>	Dit interview zal gaan over jouw ervaringen met de (pilot)lesmaterialen van Smaaklessen en/of Weet wat je eet voor het (V)SO.
<i>Doel van het onderzoek</i>	Ik hou deze interviews om inzicht te krijgen in wat de ervaringen van leerkrachten zijn met deze lessen. Ik wil weten of de aangepaste lessen beter geschikt, passend en gemakkelijk te gebruiken zijn in het (V)SO.
<i>Verloop van interview</i>	Ik heb op dit A4'tje (praatplaat) een overzicht gemaakt van hoe het interview eruit zal gaan zien. We zullen na deze introductie vier onderwerpen bespreken die te maken hebben met de lessen. Aan het eind is er nog ruimte voor vragen of opmerkingen.
<i>Anonimiteit, goede en foute antwoorden en vrijwillige deelname</i>	Dit interview wordt anoniem verwerkt, wat betekent dat de resultaten niet herleidbaar zijn tot individuen (dus niet herleidbaar tot wat jij hebt gezegd). Er zijn geen goede of foute antwoorden. Je mag op elk moment in het interview stoppen zonder hier een reden voor te hoeven geven.
<i>Gebruik data</i>	De data van de interviews worden -volgens de wettelijke termijn- 10 jaar bewaard worden. Dit wordt in een beveiligde omgeving bewaard en alleen mensen van het onderzoeksteam kunnen daar bij komen.
<i>Duur van het interview</i>	Het interview duurt tussen een half uur tot een uur.
<i>Opname van het interview</i>	Ik zou het interview graag willen opnemen zodat ik het later helemaal kan uitschrijven en kan analyseren. Als ik de opname zo meteen start vraag ik je of je toestemming wilt geven om het gesprek op te nemen.
	OPNAME STARTEN
	<u>Vind je het goed dat dit interview wordt opgenomen?</u>

<b>Algemene opstart</b>	
Introductie van deelnemer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wil je jezelf introduceren? <ul style="list-style-type: none"> <li>o Hoe lang werk je op deze school?</li> <li>o Wat is jouw functie binnen deze school?</li> </ul> </li> <li>- Hoe ziet jouw klas eruit? <ul style="list-style-type: none"> <li>o Hoe zou je de leerlingen omschrijven?</li> <li>o Wat voor cluster is het?</li> <li>o Welk uitstroomprofiel hebben de leerlingen?</li> <li>o Wat is de leeftijd van de leerlingen?</li> </ul> </li> </ul>
<b>Onderwerpen</b>	
Opwarmvraag	<p>Wat voor cijfer tussen de 1 en de 10 zou je geven voor wat je van de hele les vindt?</p> <p><i>Ik wil iets specifieker ingaan over welke les je hebt ingezet</i> <i>Smaaklessen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Welke niveau Smaaklessen (1 of 2) heb je ingezet?</li> <li>- Voor welk thema heb je gekozen?</li> <li>- Welke lesactiviteiten heb je gegeven?</li> </ul> <p><i>WWJE</i> <i>Welke lesonderdelen heb je ingezet?</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Van de lessen: welke stappen</i></li> <li>- <i>Praktische opdracht</i></li> </ul>
Transitievraag	<p>Wat is jouw eerste indruk van de les die je hebt gegeven?</p>
Vorbereiding	<p>Wat vond je van het inplannen van de les?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Was er voldoende tijd (in het rooster) om de les te gaan geven?</li> </ul> <p>Wat vind je van de lesinstructies?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wat kan er beter?</li> <li>- Wat moet behouden blijven?</li> </ul> <p>Ben je binnen de aangegeven tijdsplanning gebleven?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wat was anders?</li> </ul> <p>Waren er voldoende middelen aanwezig?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Materiaal</li> <li>- Tijd</li> <li>- Personeel</li> <li>- Kennis</li> </ul> <p>Heb je zelf nog materialen toegevoegd?</p> <p>Kon je de les zoals deze bedacht is direct inzetten?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Welke onderdelen sloten goed aan bij de leerlingen?</li> <li>- Heb je aanpassingen gedaan? Welke?</li> <li>- Hoe kwam het dat de les niet aansloot?</li> </ul>

Verloop van de les	<p>Hoe verliep de les?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ging het zoals je verwachtte?</li> <li>- Wat ging er anders dan je verwachtte?</li> </ul> <p>Hoe was de motivatie van de leerlingen om mee te doen?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kon je de leerlingen betrekken bij de les met behulp van de leeractiviteiten?</li> </ul> <p>Sluit de inhoud van de les aan op jouw leerlingen? En: wat zijn de verbeterpunten hierin + sterke punten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Onderwerpen</li> <li>- Taalgebruik, woordkeuze</li> <li>- Niveau</li> <li>- Werkvormen</li> <li>- Visueel <ul style="list-style-type: none"> <li>o Pictogrammen</li> <li>o Plaatjes/foto's</li> <li>o Digibordmodules</li> <li>o Kopieerbladen (Smaaklessen)</li> </ul> </li> <li>- Lesduur</li> <li>- Instructies voor leerkrachten</li> <li>- Opbouw <ul style="list-style-type: none"> <li>o Modulair: (Smaaklessen)</li> <li>o Was dit logisch?</li> <li>o Was de keuze goed te maken?</li> <li>o Wat vond je van het schema/keuzemenu?</li> </ul> </li> </ul>
Resultaat van de les	<p>Hoe kijk je terug op het inzetten van de les?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ben je tevreden?</li> <li>- Wat vonden de leerlingen ervan?</li> </ul> <p>Vond je de les nuttig voor de leerlingen? Heb je het idee dat ze er iets van hebben geleerd/ een ervaring hebben opgedaan?</p> <p><i>We hebben het net al over de specifieke lesonderdelen gehad, maar als je naar de gehele les kijkt:</i></p> <p>Waarom zie jij verbeterpunten?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wat is hier voor nodig?</li> <li>- En van wie?</li> </ul> <p>Ontbreken er nog onderdelen?</p>
Toekomst	<p>Zou je in de toekomst de les nog eens gebruiken?</p> <p>Zou je er gebruik van maken als er meer lessen gemaakt worden?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zo ja, waarom?</li> <li>- Wat houdt je tegen om dat te doen?</li> <li>- Heb je nog tips voor ons?</li> <li>- Of wensen?</li> </ul>

<b>Afsluiting</b>	
<i>Einde interview</i>	Dit was mijn laatste vraag. Zijn er onderwerpen die we niet hebben besproken, maar die je wel belangrijk vindt om nog te noemen?  Wat vond je van het interview?
<i>Vervolg onderzoek</i>	Dit interview zal helemaal uitgetypt worden en vergeleken worden met andere interviews. De resultaten worden gepresenteerd in een Nederlandstalig rapport.
<i>Vragen of opmerkingen</i>	Heb je nog vragen of opmerkingen over het interview?
<i>Bedanken</i>	Bedankt voor je tijd en medewerking!