

## Les b: Houden van koeien

Over de productie van melk, kaas en vlees en de houderij van koeien.

### **Doelen:**

De leerlingen:

- kunnen vertellen hoe koeien op de boerderij gehouden worden en welke behoeftes zij hebben.
- kunnen uitleggen wat de boer doet om het leven van de koeien aangenamer te maken.
- kunnen benoemen hoe van melk kaas gemaakt wordt.
- kunnen uitleggen hoe melk, kaas en vlees van de boerderij thuis op tafel komt.
- kunnen een mening vormen over de houderij van koeien.

### **Duur:**

Introductie : 5 minuten  
Aan de slag : 10 – 10 – 10 – 10 minuten  
Afsluiting : 5 minuten

### **Benodigdheden:**

- Werkblad & Antwoordenblad
- Computers met internet

### **Werkvormen:**

Individueel, samenwerken, discussie, filmpje.

---

### **Introductie – Melk en vlees**

In de vorige les hebben de leerlingen de biologie van de koe behandeld; zowel de anatomie als gedrag. Deze les gaat over het produceren van melk, kaas en vlees. Alle informatie die u voor deze les nodig hebt is te vinden op <http://dierenwelzijnslessen.groenkennisnet.nl>; ga naar het leerkrachtgedeelte of klik in het leerlingengedeelte op de koe.

Introduceer het onderwerp aan de leerlingen. Vraag bijvoorbeeld wat ze op hun brood hebben of wat ze graag op het brood eten, grote kans dat het kaas of vlees is. Misschien hebben ze ook melk bij zich of drinken ze schoolmelk. Weten de leerlingen waar melk en vlees eigenlijk vandaan komen? En hoe zit dat met kaas, komt dat ook van de koe?

### **Aan de slag – De boerderij**

De leerlingen leren hoe koeien gehouden worden en leren na te denken over de ethische kanten hiervan. Laat de leerlingen eerst individueel opdracht 1 maken.

Besprek de antwoorden van de leerlingen klassikaal. Vraag de leerlingen naar hun mening en vraag door waar mogelijk. Wat zijn volgens de leerlingen de behoeften van de koe en welke oplossingen kunnen ze verzinnen wanneer er niet in deze behoeften wordt voorzien? Kiezen de leerlingen voor 'goedkoop' of 'diervriendelijk' vlees? Eventueel kunt u de uitslag van deze vraag op het bord turven.

***Aan de slag – Melk en vlees***

De leerlingen gaan in tweetallen of groepjes opdracht 2 beantwoorden. Hiervoor kunnen ze internet gebruiken. De leerlingen kunnen hun antwoorden nakijken met behulp van het antwoordenblad. Bespreek de antwoorden later klassikaal.

***Aan de slag – Van melk naar kaas***

Op [www.schooltv.nl/beeldbank](http://www.schooltv.nl/beeldbank) kunt u het filmpje 'Kaas maken' vinden. Laat dit filmpje aan de leerlingen zien. De leerlingen beantwoorden hierna individueel of in tweetallen opdracht 3. Daarvoor kunnen ze ook de informatie gebruiken van de website. De leerlingen kunnen hun antwoorden nakijken met behulp van het antwoordenblad of de antwoorden kunnen klassikaal besproken worden.

***Aan de slag – Naar de koelkast***

Laat de leerlingen opdracht 4 in tweetallen beantwoorden. De informatie die ze nodig hebben kunnen ze vinden op de website. De leerlingen kunnen hun antwoorden nakijken met behulp van het antwoordenblad. U kunt de antwoorden achteraf in de klas bespreken.

***Afsluiting***

De leerlingen hebben geleerd over de houderij van koeien met als doel ze kennis te laten maken met de productie van vlees en melk(producten). Vraag de leerlingen wat ze geleerd hebben en of ze het leuk vonden. Stimuleer de leerlingen om thuis over het onderwerp te praten: eten ze thuis wel eens biologisch vlees?

***Extra activiteit – Uitstapje***

Neem de leerlingen mee naar een melkveebedrijf in de buurt. Hier krijgen de leerlingen een beter beeld van hoe koeien gehouden worden. U kunt adressen van bedrijven in de buurt vinden op de website, op het leerkrachtgedeelte onder 'Excursies'.

**Het antwoordenblad is te vinden via de volgende link: <http://edepot.wur.nl/250313>**