



A2 - IO1: Docentenhandleiding & Opleidingsstructuur



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

INHOUDSOPGAVE

1. Aanpak voor het opstellen van de intellectuele output (IO1)	3
2. Theoretisch kader voor gids en leerplan	5
2.1 Modellen en theorieën	6
2.2 Praktijkgerichte aanpak	9
3. Leerdoelen voor leraren en gewenste impact op het leerproces	10
3.1 Van KSAVE afgeleide leerdoelen voor leraren (afgeleid van het model en input via werkveldpartners, docenten en studenten van ROC Friese Poort Sneek)	11
3.2 Aan ICE ontleende leerdoelen voor leraren	13
3.3 Leerdoelen voor docenten afgeleid van Dutch Cuisine	14
3.4 Leerdoelen voor leraren betreffende het ontwerpen van curricula voor studenten	16
3.5 Leerdoelen voor leraren met betrekking tot sociaal constructivisme	16
4. Kader voor een CIF-opleiding en handleiding voor leerkrachten	19
4.1 Een houding ontwikkelen om met partners samen te werken	21
4.2 Oefen hoe je opdrachten maakt die de leerlingen betrekken bij de werkveld	22
4.3 Docenteninstructies voor CIF-toewijzingen van IO3	23
4.4 Andere hulpmiddelen en ideeën voor het maken van nieuwe opdrachten	24
4.4.1 Vaardigheidswedstrijden	
4.4.2 Excursies die niemand zal vergeten	
4.4.3 Ontwerpgebaseerde oplossingen creëren voor partners	25
5. Literatuur	27
6. Bijlagen	

Model 4.1.1 Verschillende onderwijsrollen in de driehoek werkveld-docent-leerling afgeleid van leerdoelen

Model 4.1.2 Het maken van van leerdoelen afgeleide opdrachten door docenten met werkveld en studenten

Voorbeeld leraarinstructie bij IO3-opdracht - De moestuin

1. Aanpak voor het opstellen van de intellectuele output



**COOK IT
FORWARD**

1. Aanpak voor het opstellen van de intellectuele output

Dit is het concept voor de output IO1 Docentenhandleiding & Training voor het project Cook It Forward. School ROC Friese Poort en netwerkorganisatie SFYN Fryslân zijn verantwoordelijk voor het maken van IO1 op basis van de richtlijnen in de ganth. In de gantt wordt het doel en de inhoud van het concept voor IO1 als volgt beschreven:

"IO1/A2 - DEFINITIE VAN LEERDOELEN, KADER VOOR LEERPLAN & OPLEIDINGSSTRUCTUUR
Als eerste stap zal het Cook it Forward consortium, op basis van het onderzoek en de analyse in de voorbereidingsfase van het voorstel, een eerste ontwerp van de algemene leerdoelstellingen en het curriculum opstellen, alsook een eerste reeks inzichten in de impact die het project zal hebben op de leerprocessen van de studenten. De algemene analyse leidt tot een leerplan waarin de leerdoelen, de aanpak, de methodologie, de structuur en de inhoud van de opleiding worden beschreven. Het geeft inzicht in de impact op de studenten en aanbevelingen voor de ontwikkeling van het IO1. Indien landspecifieke of culturele bijzonderheden van invloed zijn op het algemene leerplan, worden deze aangegeven. De resultaten van deze activiteit vormen een leidraad voor het werk aan de ontwikkeling van de leer- en opleidingsinhoud en het ontwerp van het online open onderwijsmiddel dat in de volgende activiteiten zal worden ontwikkeld."

wat resulteert in twee delen van aanbevelingen voor het ontwerpen van IO1: de leerdoelen en het kader voor wat de leerkrachten zullen doen om deze leerdoelen te bereiken. Om een goede leidraad en opleiding te creëren om regionale, culinaire en historische kennis een plaats te geven in de curricula van onderwijsinstellingen, kijken we naar

- Enquêtes onder studenten en docenten in Nederland, Ierland, Spanje en Litouwen
- Excursies en observaties om de beste praktijken in het verkennen van het werkveld in coworking met studenten, docenten en dat werkveld te vangen.
- Literatuurstudies naar modellen en theorie over leren door doen en ontwikkeling van kennis, vaardigheden en attitudes, alsmede ethiek en waarden.
- De inbreng van onze partners in Ierland, Spanje en Litouwen bij het creëren van de samenhangende resultaten van het project die gebruikt kunnen worden voor een succesvolle uitvoering.

Op deze manier hopen we een gids op te bouwen met instrumenten en ontwerpen voor een lerarenopleiding die zowel praktijkgericht en evidence based is als leuk, efficiënt en toepasbaar op (beroeps)onderwijssettings in heel Europa. De impact op studenten door wat hun docenten zullen doen, weten en hoe ze hen zullen verbinden met de regio, kan worden gevonden in studenten die een houding ontwikkelen tegenover deze aspecten, en kennis en vaardigheden die aansluiten bij wat hun regio in culinair-historische zin te bieden heeft. Dat zal specifiek betekenen dat er een duidelijke verbinding is tussen het onderwijs en partners in de regio, zoals boeren, winkels, leveranciers, restaurants en chefs, het verhaal van de regio (door kennis van deze partners en media bijvoorbeeld) en de culinaire elementen in die regio. Er is een gedeeld belang van studenten, docenten en het werkveld: de regionale, culinaire en historische waarden en identiteit van de regio in stand houden en voortzetten.

2. Theoretisch kader voor de lerarenopleiding



COOK IT
FORWARD

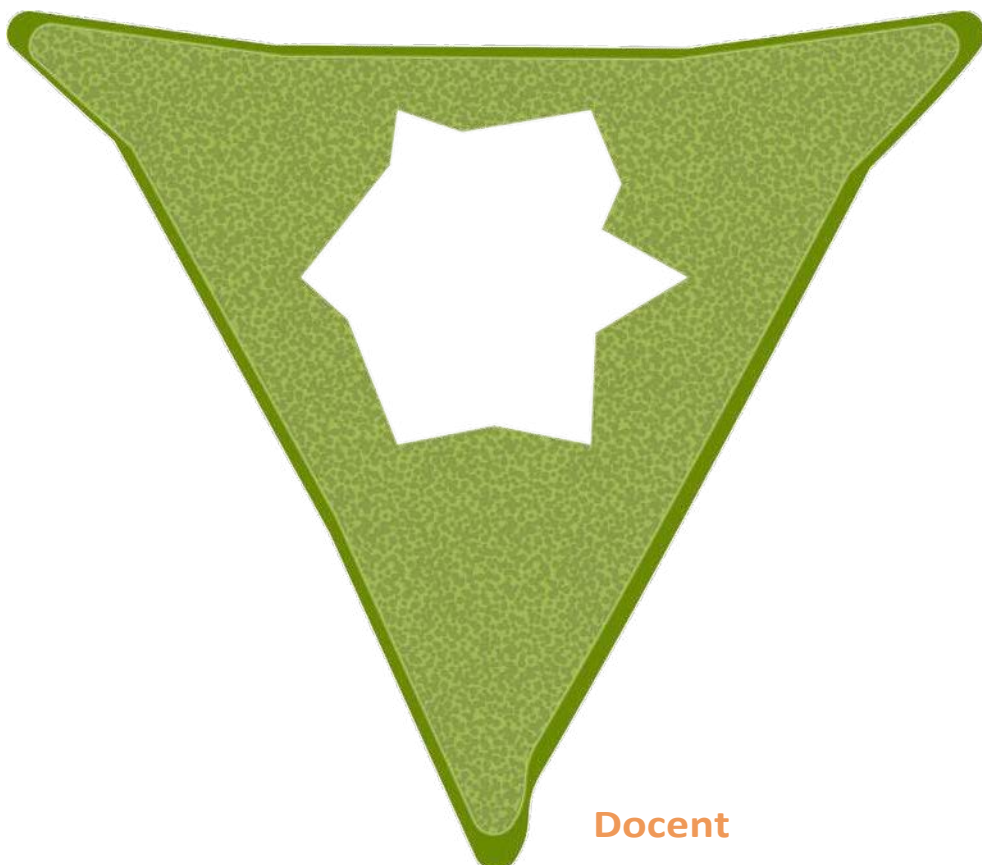
2. Theoretisch kader voor de lerarenopleiding

De achtergrond voor de inhoud van de lerarenhandleiding en de lerarenopleiding ligt in verschillende soorten modellen en theorieën. Ook is er een op de praktijk gebaseerde oorzaak voor.

2.1 Modellen en theorieën

Grofweg zullen deze doelstellingen te maken hebben met een specifieke uitrusting die het voor docenten mogelijk maakt om op een duurzame manier onderwijs over regionaal, culinair en historisch erfgoed te ontwerpen en te geven. Dit gebeurt in een driehoek met leerling en werkveld. Dit betekent dat zowel student als docent en het werkveld een gelijkwaardige positie hebben in het onderwijsproces. Dit betekent wel dat er geen hiërarchie is. Die is er wel, bijvoorbeeld als het gaat om het kader waarin onderwijsactiviteiten plaatsvinden. Ook al krijgen studenten inspraak in hoe zij hun leerervaring willen vormgeven, de docent blijft verantwoordelijk voor het kader waarbinnen het leren plaatsvindt (ook al is dat kader groot en niet altijd besloten). Het werkveld neemt een gelijkwaardige positie in door enerzijds een leerproces te faciliteren, maar anderzijds ook kennis en begeleiding te delen met studenten (en docenten overigens) die met hen werken. De sleutel tot een functionele relatie voor alle drie de rollen is dat iedereen zijn rol begrijpt. Zoals studenten zeggen over de excursie-ervaring naar het eiland Terschelling: 'van een docent verwacht ik dat hij de benodigde informatie faciliteert, van het werkveld verwacht ik dat ze klaar staan om ons als docent en student te ontvangen, en van de student, ikzelf, verwacht ik dat ze 100% aanwezig zijn (Justin, chef-student ROC Friese Poort Sneek, 2021)'. Aanwezig beginnen niet alleen op een fysieke manier, maar daadwerkelijk aanwezig zijn: er zijn, in het moment, met volle aandacht

Student



Werkveld

Docent

Aanpak voor het opstellen van de

Er zijn vier modellen die we gebruiken om de verschillende soorten leerdoelen te structureren: KSAVE, ICE, sociaal constructivisme en Dutch Cuisine.

Het eerste model, KSAVE, staat voor het aanspreken van kennis, houding, vaardigheden, ethiek en waarden. Die laatste twee vormen de solide basis voor hoe de eerste drie worden beoefend. Maar ook ethiek en waarden kunnen zich ontwikkelen door groeiende kennis, groeiende houding en groeiende vaardigheden. Het is een cirkelvormig iets.

Het model Assessment and Teaching of 21st century skills (ATCS) is onderdeel van een internationaal project om definities te ontwikkelen van deze vaardigheden en hoe ze in de klas worden beoordeeld (Boswinkel & Schram, 2011). Het model KSAVE (Knowledge, Skills, and Attitudes, Values and Ethics) (Binkley, et al., 2010) is ontwikkeld door een werkgroep van de ATCS. Het toont tien vaardigheden, verdeeld over vier categorieën, die in het onderwijs aan bod moeten komen omdat ze essentieel zijn voor allerlei beroepen en het functioneren als professional in onze huidige, vaak op informatie gebaseerde maatschappij. Deze vier categorieën zijn:

- A: Manier van denken (1 innovatief denken, 2 kritisch denken en 3 leren leren (metacognitie))
- B: Manieren van werken (4 communiceren, 5 samenwerken)
- C: Hulpmiddelen (6 informatievaardigheden, 7 ICT-vaardigheden)
- D: Woord Burgerschap (8 burgerschap lokaal en wereldwijd, 9 relatie tussen wonen en werken, 10 persoonlijke, sociale en culturele verantwoordelijkheid).

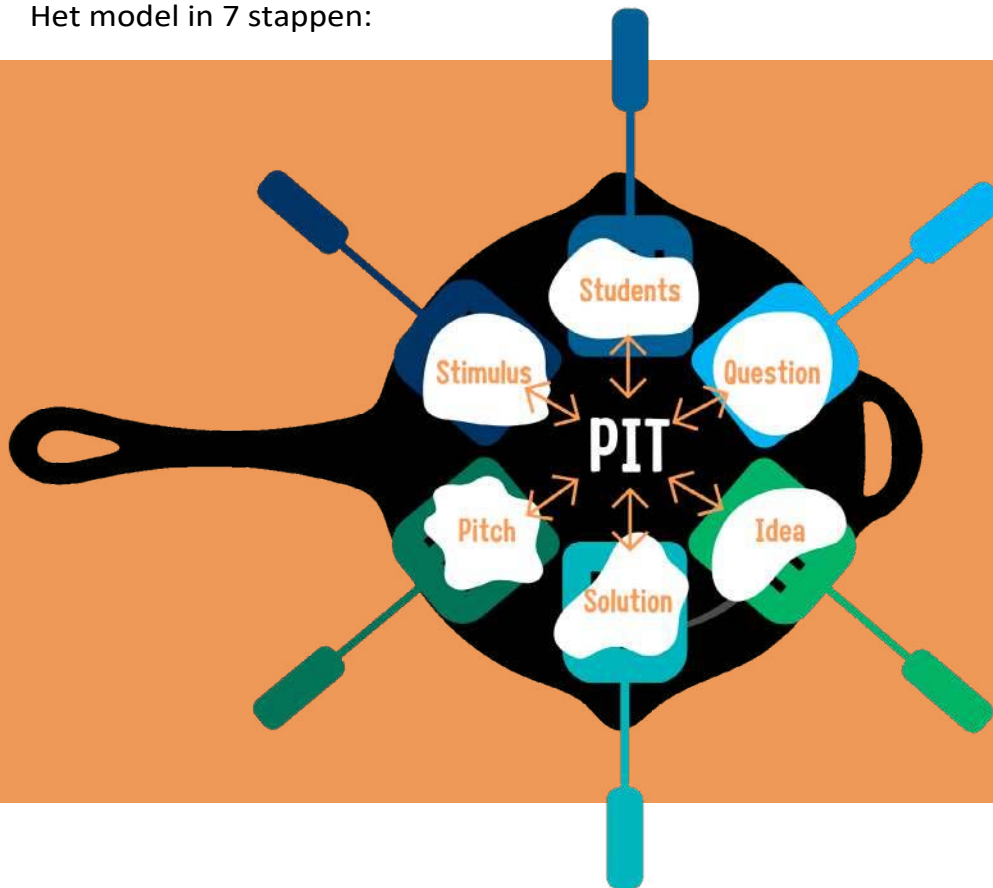
Dit model laat mogelijkheden zien om verschillende soorten vaardigheden, houdingen en kennis (1-10) te categoriseren die noodzakelijk worden geacht om als professional te functioneren. Als je het belangrijk vindt dat er een sociale eenheid in de voedselketen zal groeien, moet je zo'n eenheid organiseren door je open te stellen, door te verbinden, en het vanzelfsprekend vinden om dit van jezelf en je studenten te vragen en het via je methoden uit te werken.

Het tweede model dat we gebruiken is ICE. Het is een model dat door Friese Poort wordt gebruikt om de leercyclus die studenten doorlopen bij het doorlopen van hun curriculum. Men zou kunnen zeggen dat het vergelijkbaar is met de traditionele empirische onderzoekscyclus zoals beschreven door De Groot (1961). Ook heeft het overeenkomsten met Design Based Education, een onderwijsmodel dat steunt op Design Thinking, interculturele zin en een multidisciplinaire en duurzame aanpak.

ICE zegt dat het begint met een taak, of een probleem dat wordt aangepakt. Het probleem wordt bestudeerd en geanalyseerd. Vervolgens wordt een onderzoeksvraag gevormd over het probleem dat wordt veroorzaakt. Een brainstorm volgt, die ideeën oplevert voor een oplossing van het probleem. Feedback en prototyping is nodig. Vervolgens proberen studenten hun gevonden oplossing overtuigend te pitchen. Uiteraard leidt dit tot nieuwe feedback of inzichten. Het is een praktisch instrument om onderwijs te ontwerpen rond specifieke thema's.

Aanpak voor het opstellen van de

Het model in 7 stappen:



De cyclische manier van werken bevordert een meer open, vragende houding ten aanzien van leren. doelstellingen: in een voortdurende staat van nieuwsgierigheid verkeren, en leerlingen uitnodigen hetzelfde te doen. Dit kan gaan van klein (is deze wortel goed gekookt?) tot meer abstracte leerdoelen ("denk en werk ik cyclisch?", of "zijn mijn leerlingen gelukkige leerlingen?").

Het derde model is dat van Dutch Cuisine, dat een aantal waarden bepaalt betreffende de culinaire en gastronomische oriëntatie in ons land en in de wereld. Dutch Cuisine betreft de volgende thema's of waarden:

- Cultuur
- Natuur
- Waarde
- Gezondheid
- Kwaliteit

Het biedt een manier om na te denken over de keuzes die we in ons culinaire beroep maken: welke producten gebruiken we? Welke leverancier steunen we? Eten we seizoensgebonden voedsel? Kiezen we voor lokale producten? In welke zin ondersteunen deze keuzes onze gezondheid en die van onze aarde en het milieu? Zo geef je studenten, docenten en het werkveld een bril om door te kijken naar de onderwerpen en problemen waar ze mee te maken hebben.

Het vierde is het principe van het sociaal constructivisme. Het idee dat kennis, vaardigheden en vooruitgang tot stand komen in samenwerking met anderen: je collega's en vakgenoten, je leerlingen, je organisatie, het werkveld. Uitgangspunt is dat kennis wordt gekend en gevormd door iedereen die erbij en eromheen betrokken is, en niet alleen door degenen die bijvoorbeeld verantwoordelijk zijn voor het curriculum. Elke inbreng moet serieus worden genomen door studenten, docenten en betrokken partners.

2.2 Praktijkgerichte benadering

Na werksessies en brainstormsessies met studenten en docenten zijn we tot een aantal factoren gekomen die voor hen belangrijk lijken om met culinaire, historische en regionale kennis te werken. Al doende leren en ervaring opdoen lijken voor beide groepen belangrijk. Leerlingen noemen excursies waardevol en iets om te onthouden, iets om van te groeien.

Ook docenten wijzen erop dat praktijkervaring beter beklijft, en meer ruimte geeft om te experimenteren en nieuwe dingen uit te proberen. Studenten zeggen te leren van hoe hun medestudenten sommige opdrachten in het werkveld aanpakken (zoals het opruimen van vers geschoten ganzen, of het oprapen van oesters van de kust). Ook docenten vertellen dat ze zich gesterkt voelen door deze ervaringen, omdat ze hun repertoire aan opdrachten, ideeën en inspiratie oprfrissen. Het belang van de rol van de leraar als facilitator wordt duidelijk wanneer er krachten aan het werk zijn die groter zijn dan één leraar: de groep leerlingen die het veld verkent met de leraar die er voor hen is, maar niet de leiding heeft, en alleen verwacht dat de leerlingen aanwezig en nieuwsgierig zijn.

Studenten, docenten en werkveld noemen de volgende voorbeelden van houding, vaardigheden en kennis met betrekking tot hun opleiding tot kok



3. Leerdoelen voor leraren en gewenste impact op het leren proces



COOK IT
FORWARD

3. Leerdoelen voor leraren en gewenste impact op het leerproces

3.1 Van KSAVE afgeleide leerdoelen voor leraren (afgeleid van het model en inbreng via werkveldpartners, docenten en studenten van ROC Friese Poort Sneek)

Leer Doelstelling	Beschrijving
Kennis	<ul style="list-style-type: none"> • In staat om historische kennis op te doen (netwerken, boeken, archieven, familie, erfgoed, plaatselijke leveranciers) • In staat om kennis uit je netwerk te halen (nieuwe boeken, sociaal netwerk, beste praktijken van chefs, leveranciers, voormalige studenten als rolmodel) • Kennis uit innovatie (identificeren van de kennisbehoeften van de school en die omzetten in een curriculum dat die behoeften bestudeert, kennis uit eigen onderzoek en dat van je studenten) • Kennis over producten en leveranciers • Kennis over het regionale landschap en welke producten daarmee samengaan (hoe vullen zee, meer, berg, bos, strand, weiden, stedelijke omgeving uw bord?)
Vaardigheden	<ul style="list-style-type: none"> • Kooktechnieken • Meertalige vaardigheden • Kennisoverdracht aan studenten • Kennis overdragen aan collega-leraren • Kennis overdragen aan de organisatie • Storytelling • Je mentale en fysieke conditie op peil houden • Ondernemerschap binnen de rol van de leraar en het leerplan (projecten opzetten, partijen verbinden, wedstrijden organiseren) • Gebruik van media voor het delen van kennis, vaardigheden en attitude

Houding

- Werken met wat beschikbaar is (aanbodgericht versus op de mand)
- Anticiperen (individueel met leerlingen, educatief, sociaal, culinair, mondiaal, cultureel)
- Actief gebruik maken van sociale vaardigheden in de dynamiek leerling-docent-werknemer
- Studentengevoeligheid: differentiëren in wat individuele studenten nodig hebben om KSAVE te verhogen, bewustzijn van DC dat ICE-model gebruikt in hun curriculum.
- Holistische visie: integratie van leerdoelen in het beroepsleven context (bijvoorbeeld: het fileren van een vis kan leiden tot kennis over
 - Wiskunde
 - Taal
 - Coworking en 21e eeuwse vaardigheden
 - Technische fileting vaardigheden).
- De student beginnen te zien in verschillende rollen behalve die van student (toekomstige kok, ondernemer, leraar).
- Nieuwsgierigheid naar wat het werkveld drijft, nieuwe contacten, nieuwe producten, nieuwe keukens, nieuwe vaardigheden, nieuwe studenten en collega-docenten
- Gevoelig voor de historische context van kennis en vaardigheden
- Ambitueus en optimistisch: positieve verwachtingen hebben van relaties, ontwikkelingen en resultaten
- Maak van geestelijke en lichamelijke gezondheid een prioriteit, want het is een belangrijke ingrediënt om te slagen als student, leraar of ondernemer

Waarden en ethiek

- Waarden en ethiek regelmatig herzien en heroverwegen op basis van nieuwe kennis, sociaal netwerk of ervaringen
- gevoelig zijn voor de reactie van studenten, werkveld en collega-docenten over uw eigen waarden en ethiek
- Zich bewust worden van hoe uw waarden en ethiek worden gevormd
- Je bewust worden van hoe je waarden en ethiek je houding vormen.
- Ons bewust worden van hoe onze houding van invloed is op de manier waarop leerlingen, collega-docenten en het werkveld van u leren en met u samenwerken.

3.2 Leerdoelen voor leraren afgeleid van ICE

Leer Doelstelling	Beschrijving
CE-model	<ul style="list-style-type: none">• Het model als geheel en de werking van de afzonderlijke nietjes begrijpen.• Studenten en collega's coachen in het werkproces van het model• Het model kunnen toepassen bij het maken van nieuwe studenten opdrachten
Stap 1: Momentum	<ul style="list-style-type: none">• Reflecteren over het creatieve proces van probleemoplossingen
Stap 2: Vonk	<ul style="list-style-type: none">• In staat zijn om relevante problemen, gevallen of ideeën aan op te pakken
Stap 3: Context	<ul style="list-style-type: none">• De context van deze zaken kunnen analyseren en onderzoeken
Stap 4: Vraag	<ul style="list-style-type: none">• De context kunnen beperken tot een specifieke vraag die moet worden beantwoord door een oplossing
Stap 5: Uitgifte	<ul style="list-style-type: none">• Kunnen brainstormen over deze oplossing en met een basisidee komen
Stap 6: Oplossing	<ul style="list-style-type: none">• Dit idee kunnen uitwerken met behulp van feedback en prototyping om de oplossing te testen

Stap 7: Standplaats

- Beginnen met het betrekken van collega's bij de uitvoering van de oplossing in praktijk.

3.3 Leerdoelen voor leraren afgeleid van DC

Leer Doelstelling	Beschrijving
Nederlandse keuken model	<ul style="list-style-type: none"> • In staat zijn om de waarde van dit model voor culinaire beroepen • Studenten en collega's coachen in het werkproces van het model • Het model kunnen toepassen bij het maken van nieuwe studenten opdrachten • Over deze intrinsieke waarden met anderen communiceren
Cultuur	<ul style="list-style-type: none"> • Om gerechten te kunnen maken die representatief zijn voor de streek waar ze gemaakt worden en in welk seizoen.
Gezondheid	<ul style="list-style-type: none"> • Om gerechten te kunnen maken die goed zijn voor onze gezondheid en voor de gezondheid van ons milieu. • Zich richten op het maken van gerechten met minstens 80% plantaardige ingrediënten en maximaal 20% dierlijke ingrediënten.
Natuur	<ul style="list-style-type: none"> • Om gerechten te kunnen maken met alles wat de natuur te bieden heeft, zonder verspilling en met respect voor het volledige product (bijvoorbeeld een ingrediënt in zijn geheel gebruiken en niet alleen de beste of populaire delen). • (impopulaire of onbekende) technieken kunnen gebruiken en kennis/recepten voor de verwerking van ingrediënten in hun geheel
Kwaliteit	<ul style="list-style-type: none"> • Om gerechten te kunnen maken met respect voor de oorsprong van de ingrediënten en zijn producenten • Kunnen herkennen wanneer een ingrediënt kwaliteit heeft
Waarde	<ul style="list-style-type: none"> • Om gerechten te kunnen creëren met meer waarde voor de toekomst door de vier andere aspecten erbij te betrekken • Om gerechten te kunnen maken en deze waardevolle verhalen te delen

3.4 Leerdoelen voor leraren afgeleid van DC

Leer Doelstelling	Beschrijving
Regionaal relevantie	<ul style="list-style-type: none">• Opdrachten en activiteiten van studenten koppelen aan factoren die relevant zijn voor het regionale werkveld
Culinair relevantie	<ul style="list-style-type: none">• Bijhouden van regionale en internationale gastronomische ontwikkelingen
Historisch belang	<ul style="list-style-type: none">• Inzicht verwerven in relevante historische kennis, netwerken en vaardigheden
<ul style="list-style-type: none">• Educatieve relevantie	<ul style="list-style-type: none">• Coachen van collega's, studenten en medewerkers over de relevantie van onderwijs voor culinaire, erfgoed- en regionale doeleinden



3.4 Leerdoelen voor docenten met betrekking tot het ontwerpen van curricula voor studenten

Leer Doelstelling	Beschrijvin
Regionaal relevantie	Opdrachten en activiteiten van studenten koppelen aan factoren die relevant zijn voor het regionale werkveld
Culinair relevantie	Bijhouden van regionale en internationale gastronomische ontwikkelingen
Historisch belang	Inzicht verwerven in relevante historische kennis, netwerken en vaardigheden
Educatieve relevantie	Coachen van collega's, studenten en medewerkers over de relevantie van onderwijs voor culinaire, erfgoed- en regionale doeleinden.

3.5 Leerdoelen voor leraren met betrekking tot sociaal constructivisme

Leren Doelstelling	Beschrijving
Regionaal relevantie	Studenten begeleiden om KASEV te behalen in samenwerking met hun regionale sociale netwerk, zoals collega's, leeftijdsgenoten of zelfs familie.
Culinair relevantie	Studenten coachen om KASEV te halen uit hun professionele culinaire sociaal netwerk
Historisch belang	Studenten coachen om KASEV te halen uit historische bronnen zoals literatuur, transgenerationale kennis, verhalen vertellen.
Educatieve relevantie	Studenten coachen om KASEV van elkaar en van elkaar te krijgen sociale netwerken.

**Organisatorisch
relevantie**

Een werkomgeving creëren voor docenten, studenten en managers die regionale samenwerking, historisch bewustzijn en culinaire verkenning vergemakkelijkt door alle lagen van de onderwijsorganisatie erbij te betrekken.

4. Kader voor een CIF-lerarenopleiding en lerarenhandleiding



**COOK IT
FORWARD**

4. Kader voor een CIF-lerarenopleiding en gids voor leraren

Daarom leggen wij hier uit hoe deze leerdoelen en het kader voor het leerplan en de lerarenopleiding eruit moeten zien om het bewustzijn te vergroten en de regionale, historische en culinaire kennis en vaardigheden te integreren met behulp van de genoemde modellen. We geven het voorbeeld van de lerarenopleiding zoals we die in Sneek hebben gedaan, met leraren van verschillende nationaliteiten, die onze noordelijke regio in Nederland hebben verkend. Voorbeeld van een lerarenopleiding (3 dagen)

Dag 1

Met de bus maken we een tocht door Friesland, terwijl we ingrediënten verzamelen voor het programma op dinsdag. We ontmoeten een aantal inspirerende foodondernemers die graag kennis en producten delen met het regionale onderwijs, studenten en docenten van nu. We bespreken hoe het werkveld zich verbindt met het onderwijs en hoe deze twee elkaar kunnen versterken. Ook bespreken we elkaars ervaringen met het werken met lokale ingrediënten en hun producenten.

We eindigen deze tour bij de lokale brouwerij Brouwdok, die aan de haven van Harlingen ligt. Studenten van ROC Friese Poort zullen een passend proefmenu bereiden. In het begin van de avond zijn we terug in Sneek. Wie wil, kan de stad inlopen om te eten.

Dag 2

We ontvangen u graag voor koffie en 'oranjekoek' in de school. We beginnen met een rondleiding door de school van Friese Poort, zodat u kunt zien waar het onderwijs plaatsvindt. We ontmoeten leerlingen van Gerard, die met u delen wat het voor hen betekent om in Friese Poort op te groeien en te koken met het voedsel dat hier groeit. Daarna duiken we dieper in de producten die we maandag hebben verzameld. Samen geniet u van een les van Gerard en zijn leerlingen, die laten zien hoe Friese Poort docenten in samenwerking met hun leerlingen in de lead zijn. Om 12.30 uur lunchen we gezamenlijk, en evalueren we onze opdrachten van de projectgroep.

s Avonds genieten we van een diner op school door de leerlingen van Friese Poort. In de middag is er is wat werktijd om samen de docentenhandleiding door te nemen.





Dag 3

In de ochtend starten we om 9.30 uur in Sneek @ Friese Poort Sneek en reizen we naar het dorp Woudsend. Hier bezoeken we restaurant Omke Jan dat werkt met leerlingen van Friese Poort. We spreken met de bedrijfsleider over de voordelen van samenwerking van onderwijs, werkveld en de leerlingen zelf.

Samen maken we nieuwe Cook it Forward-proof opdrachten met behulp van de IO1 Docentenhandleiding. We werken samen in verschillende werkvormen. Na afloop evalueren we het gemaakte werk en bespreken we wat we mee naar huis kunnen nemen ter inspiratie en finetuning van de werkwijze. Zo kan de praktische toepassing van de IO1-output worden getest en ervaren. In de middag genieten we van een typisch Friese vrijetijdsbesteding op de meren rond Woudsend. Wie wil, kan daarna in Woudsend dineren bij restaurant Omke Jan. Daarna keren we terug naar Sneek voor de laatste nacht in Nederland.

Na onderzoek door het interviewen van studenten en docenten, en het verkennen van het werkveld in onze regio met docenten van verschillende nationaliteiten, lijken twee soorten oefeningen belangrijk voor het creëren van CIF-proof opdrachten voor beroepsonderwijs: het creëren van onderwijs en opdrachten samen met werkveld en studenten, en het creëren van de mogelijkheid voor werkveld, studenten en docenten om elkaar te ontmoeten en samen te creëren als een noodzakelijke voorwaarde om het eerste te doen. Van het een komt het ander. Voor deze docentenhandleiding hebben we een hulpmiddel ontworpen dat kan helpen bij de workflow in het ontwerpen, organiseren en verbeteren van onderwijs over culinair, regionale en historische kennis.

Kader voor een CIF-opleiding en handleiding voor

4.1 Het ontwikkelen van een houding tegenover partners buiten de school door er op uit te trekken met het werkveld

- om KSAVE te verkrijgen
- om ICE en de Nederlandse keuken te integreren
- door het werkveld erbij te betrekken, te bezoeken en ermee samen te werken met landbouwers, restaurants, producenten, ondernemers en andere relevante partners met studenten

De ontmoeting met bakker en molenaar Christa tijdens de lerarenopleiding in juli 2022 leerde ons de waarde van het nemen van tijd om vakmanschap te ontwikkelen voor een duurzame manier van doen. Haar beroep laat zien hoe langdurige focus op een bepaalde vaardigheid een duurzaam verschil kan maken in hoe je kooktechnieken, historische kennis en regionale bronnen leert.

De vissers Jan en Barbara leerden ons dat het gebruik van regionale producten gepaard gaat met een verantwoordelijkheid voor deze hulpbronnen, zoals het bewaren ervan, het controleren ervan en het onderwijzen van anderen erover door ze te gebruiken in je recepten en verhaal als chef-kok of voedingsdeskundige.

De tuin Ús Hof laat zien dat tijd nemen voor verbinding met de aarde en wat zij ons geeft, wat er groeit, de tijd nemen om je groenten en andere ingrediënten te verzamelen, kan helpen om je bewust te worden van de omgeving van je werkplek, thuis of de context waarin je werkt. Beter kijken naar wat er beschikbaar is, kan helpen om te vertragen en je meer bewust te worden van wat mogelijk is met kleine stapjes.

Ook de brouwerij die we bezochten in de prototypedocententraining, liet ons zien hoe je deze waarden kunt gebruiken om een ethisch, commercieel en culinair interessant concept te creëren, samen met collabs en ondernemerschap.

Het lijkt geen twijfel dat al deze verschillende ondernemers leraren en studenten iets unieks kunnen leren, vooral omdat zij hun hele leven hebben gewijd aan het beroep dat zij zich eigen willen maken.



4.2 Oefenen hoe je passende opdrachten maakt die de leerlingen betrekken bij het werkveld voor studenten om KSAVE te behalen

Met integratie van ICE en DC voor hen door boeren, restaurants, producenten en ondernemers te bezoeken en met hen samen te werken.

Om deze regionale kennis, middelen en verbindingen om te zetten in onderwijs, moeten we de vaardigheid trainen om opdrachten te maken die een beroep doen op de houding, vaardigheden en kennis zoals we die in verschillende modellen en theorieën hebben beschreven.

In de lerarenopleiding hebben wij leraren laten zoeken naar producten en middelen in onze regio door de producenten en ambachtslieden te bezoeken die we in 4.1 hebben genoemd. We laten hen een lunch maken met studenten van ROC Friese Poort in de hoofdrol. Op deze manier spelen we met verschillende posities in de docent-student-relatie, door de controle even los te laten en ons te laten leiden door studenten. Deze situatie ontwikkelde zich heel natuurlijk, omdat de meeste docenten nieuw waren in de keuken waarin ze tijdens de lerarenopleiding werkten. Zo hadden de docenten de student nodig om hen wegwijs te maken in de beschikbare gereedschappen en apparaten, terwijl de studenten hen konden laten kennismaken met technieken of vaardigheden die zij moesten oefenen voor hun eigen onderwijsopdrachten. Op deze manier namen de studenten een belangrijke rol op zich bij het creëren van de opdracht voor de lerarenopleiding en oefenden zij met verschillende soorten co-werk- en leiderschapsrollen.

Ook zou je het actieve netwerk van je school kunnen en moeten laten deelnemen aan het ontwikkelen van opdrachten: de studenten van Friese Poort hebben een pairing gemaakt voor zeven bieren die door ROC Friese Poort en de in 4.1 genoemde brouwerij samen waren geselecteerd, en de uitvoering samen met gasten beoordeeld terwijl ze samen van de pairing genoten, in de praktijk en op locatie van de brouwerij, niet alleen of alleen op school.

Het model 4.2.1 toont de verschillende rollen, verantwoordelijkheden en kansen die de driehoek in figuur 1 heeft bij het organiseren van specifieke opdrachten.

Het instrument in 4.2, om bewust opdrachten te ontwerpen die beantwoorden aan regionale, culinaire en historische kennis, vaardigheden en attitude.



4.3. Docenteninstructies voor CIF-toewijzingen van IO3

Deze docenteninstructies (zie bijlage) horen bij het format voor de leerlingenopdrachten zoals dat voor IO3 is ontworpen. Bij elke leerlingopdracht kan een docentinstrucatie worden geschreven die uitnodigt om de opdracht te scannen op regionale, culinaire en historische elementen zoals genoemd in de modellen en praktijkgerichte uitkomsten, zoals

- KSAVE
- ICE
- DC
- Sociaal constructivisme

Dit is ook mogelijk voor bestaande opdrachten in je huidige opleiding. We hebben een voorbeeld gemaakt voor een instructie bij de vijf opdrachten die we voor IO3 hebben gemaakt. Elke partner kan ook voor zijn eigen opdrachten zo'n instructie maken, met een focus op de docent als facilitator, uitdager, in plaats van een leidende docent, waarbij de cyclische en onderzoekende aanpak van uitdagingen en opdrachten die leerlingen doorlopen in het oog wordt gehouden. Het kan docenten helpen na te denken over hun rol, hoe zij waarden van de CIF-tools in hun opdrachten kunnen verwerken en wat hun eigen inzet kan zijn bij het stimuleren van hun leerlingen.

4.4 Andere hulpmiddelen en ideeën voor het maken van nieuwe opdrachten en de instructies van de leraar.

In samenwerking met collega-docenten, studenten, stakeholders, partners, lokale producenten, boeren, koks of anderen is er veel mogelijk om leerdoelen tot opdrachten te maken op een manier die studenten uitnodigt om groter te denken dan alleen een recept te koken of een wortel te leren snijden. Hieronder enkele voorbeelden uit de praktijk van het Nederlandse beroepsonderwijs door ROC Friese Poort en netwerkorganisatie Slow Food Youth Network Fryslân.

4.4.1 Organiseren van vaardigheidswedstrijden

Op regionaal, nationaal en internationaal niveau worden vele wedstrijden georganiseerd om de vaardigheden en kennis van koks te vieren en te verbinden. Een mooi regionaal voorbeeld is de bakwedstrijd voor appeltaarten, gewonnen door studenten en koks uit de noordelijke regio van Nederland. Het doel is niet alleen het bakken van een perfecte appeltaart, maar ook het vieren van lokale appelsoorten en boomgaarden. De wedstrijd vraagt van de deelnemers dat zij zich verdiepen in lokale producten, historische recepten en culinaire vaardigheden om het belang van deze appelgerelateerde verhalen ten volle naar voren te brengen.

Op nationaal niveau worden wedstrijden tussen scholen en restaurants opgezet. Studenten, koks en hun medewerkers worden uitgenodigd om onderzoek te doen naar relevante producten en recepten, en naar producenten en leveranciers. Deelnemen aan een dergelijke wedstrijd is ook een kans om de achtergrond en afkomst van een student in de schijnwerpers te zetten, en om de manier waarop iemands identiteit doorschemert in gerechten, de houding in samenwerking met zijn team en de vaardigheden die nodig zijn om te komen tot een

bepaald gastronomisch niveau. Ook in internationaal verband zijn dit soort wedstrijden mooi kansen om het netwerk en de perspectieven van studenten en docenten te verrijken. Om het wat kleiner en behapbaarder te maken: leerlingen wedstrijden laten organiseren in de klas rond specifieke thema's kan helpen om iedereen scherp te houden en te oefenen:

- Snijtechnieken
- Recept verbetering
- Historische recepten omzetten in iets nieuws
- Gebruik maken van regionale producten
- Nodig koks of andere partners uit om te oordelen

4.4.2 Uitstapjes die niemand zal vergeten

Uit ervaring kunnen wij zeggen dat leerkrachten en leerlingen excursies naar partners in het werkveld de moeite waard vinden. De klas verlaten en in de wereld stappen waarin de leerlingen later zullen werken, geeft een nieuwe kijk op de dingen. Ook kan het een hele nieuwe dimensie geven aan de manier waarop leerlingen de producten waarmee ze werken en de technieken die ze gebruiken, waarnemen. Zoek in uw regio naar

- Chefs en andere rolmodellen
- Succesvolle of minder succesvolle ondernemers
- Producenten en leveranciers van groenten, fruit of andere ingrediënten
- Vakmanschap dat gebruik maakt van lokale of regionale materialen
- Mensen met een interessante kijk op duurzaamheid en toekomstbestendigheid
- ondernemerschap
- Interessante onderwerpen voor gastcolleges

Een paar tips om uw onderwijs te verbinden met werkveldpartners en uw studenten:

1. Begin vroeg:

Wanneer u voorlichting wilt geven over het verhaal van bepaalde producten, begint dat verhaal veel eerder dan het moment waarop het wordt geoogst of gewonnen. Probeer te beginnen bij het begin van de cyclus waar een product deel van uitmaakt. Het verhaal van een karbonade begint niet bij de slager, maar bij de plek waar dat dier vandaan komt en de mensen die het grootbrengen. Om duurzame relaties op te bouwen in het netwerk rond je opleiding, moet je de tijd nemen om te investeren in mensen, zodat zij kunnen investeren in je leerlingen en jezelf. Kijk bijvoorbeeld bij de start van een nieuw schooljaar al vooruit naar het plannen van samenwerking op de juiste manier. Zoals bakker Christa zegt: goede dingen hebben veel tijd nodig om samen te komen.

2. Betrek de leerlingen vooraf:

Voordat u op excursie gaat of partijen uitnodigt om gastlessen te komen geven, bereidt u zich samen met uw leerlingen alvast voor op de onderwerpen die u gaat bespreken. Als iedereen zich voorbereidt, zal de kwaliteit van een bedrijfsbezoek toenemen. Je kunt betere vragen stellen, rijkere gesprekken voeren en meer leren als je een kleine basis hebt om aan te raken.

3. Het is niet alleen een goed idee om partijen buiten de school te bezoeken,

Maar ook is het een goed idee om partijen uit te nodigen om een deel van je onderwijs op school te verzorgen. Gastlessen kunnen een vast evenement worden, waarmee je nieuwe kennis, opdrachten en producten naar je school brengt. Zo houd je de deur open voor input waar je anders niets van hoort.

4.4.3 Ontwerp gebaseerde oplossingen voor partners

Wat een goede manier is gebleken om studenten via onderwijs aan het werkveld te binden, is het formuleren van ontwerpuitdagingen in samenwerking met partners uit het werkveld. Een voorbeeld is de Nierstichting, die het belangrijk vindt om Nederlanders voor te lichten over het belang van minder zout eten. Zout zit in veel producten zoals brood, bewerkt voedsel en zelfs in dranken en ijs. Studenten van ROC Friese Poort hebben verschillende gastronomische gerechten gekookt zonder zout, waarbij de sterke smaken behouden bleven.

Koks van het plaatselijke ziekenhuis, medewerkers van de Nierstichting en medestudenten en anderen hebben samen de gerechten geproefd, om te beoordelen of de recepten een vaste plaats zouden kunnen krijgen op de menukaart van het plaatselijke ziekenhuis dat te maken heeft met patiënten die noodgedwongen zoutloos eten. Een zeer praktische manier om regionaal, historisch en culinair onderwijs te combineren, want de waarden van de Nederlandse Keuken worden in praktijk gebracht, de meeste producten zijn regionaal en met oog voor de lokale traditie.



5. Literatuur

Boswinkel, N. & Schram, E. (2011). De Toekomst Telt. Stichting Ververs & Nationaal Expertisecentrum Leerplanontwikkeling, Enschede.

De Groot, A. D. (1994). Methodologie. Grondslagen van onderzoek en denken in de gedragswetenschappen. Van Gorcum, Assen.

Lima, S., Prasetyo, I. & Muda, Y. (2019). Teachers' Perception on the Implementation of Knowledge, Skill, Attitude, Value and Ethics (KSAVE) in AllPlus English Language Course and Training. Proceedings of the 6th International Conference on Educational Research and Innovation, <https://dx.doi.org/10.2991/iceri-18.2019.44>.

Onderwijssysteem Design Based Education. NHL Stenden Hogeschool (z.d.). Geraardpleegd op 1 maart 2022 via <https://www.nhlstenden.com/studeren-bij-nhl-stenden/over-ons-onderwijssysteem>.

Plagmijer, J. & Muller, L. (2019). Duurzame Gastronomie in Nederland door Dutch Cuisine. Kwalitatief onderzoek naar behoefte en motivatie van restaurants. Hogeschool van Amsterdam, Amsterdam.

Van der Schans, H. (2015). iDNA, duurzaam leren innoveren.



**OPEN
EDUCATION
COMMUNITY**



KAUNAS EDUCATION
CENTER OF TECHNOLOGIES

momentum
[educate + innovate]



KAUNAS CHAMBER
OF COMMERCE,
INDUSTRY AND CRAFTS



Erasmus+