



‘Een verrijking voor de leerlingen’

Samenwerken met een mbo lijkt ingewikkeld, maar soms is het zo eenvoudig als bij de school naar binnen stappen en zeggen ‘Ik zoek een kooklokaal’.

Marco Welink is docent Dienstverlening & Producten en innovator bij De Nieuwe Veste in Hardenberg. Hij zocht voor de praktijkonderdelen in Profielmodule 1 onder meer samenwerking met het nabijgelegen Alfa-college, waar zijn leerlingen kooklessen krijgen van een mbo-docent. Hoe heeft hij dat aangepakt? En hoe gaat het nu de scholen dicht zijn? We spreken hem via Microsoft Teams.

De Nieuwe Veste biedt maar één profiel aan. Vanwaar de keuze voor D&P?

‘Wij hebben van oudsher een mavo, havo en vwo-afdeling, zonder echte praktijklokalen. Bij de overgang naar het vernieuwde vmbo was direct duidelijk dat wij voor het nieuwe profiel Dienstverlening & Productie zouden kiezen, omdat een andere vmbo-school in Hardenberg alle andere profielen al aanbood. We wisten ook meteen dat we niet voldoende praktijkruimte hadden en dat daar een oplossing voor gevonden moest worden.

Mijn taak als coördinator was om te zorgen dat we het nieuwe vmbo-profiel D&P aan konden bieden, maar mijn technieklokaal is daarvoor te beperkt. Ik kan hier niet alles doen wat ik wil doen, en ik kom niet weg

met de exameneisen. Dus de vraag was meteen al: hoe pakken we dit op? Gaan we verbouwen, of zijn er nog andere mogelijkheden?’

Hoe is de samenwerking met het Alfa-college tot stand gekomen?

‘Die samenwerking lag voor de hand, want de school ligt vlakbij én ik had al contact met het Regionaal Techniek Centrum, waar leerlingen van het Alfa-college theorie- en praktijklessen volgen. Ik ben bij het RTC ooit naar binnen gelopen met de vraag ‘Ik heb een technieklokaal nodig’ en hun reactie was toen heel positief: ‘Dat hebben wij toch? Zeg maar wat je nodig hebt!’

‘ONZE D&P-LEERLINGEN
KRIJGEN VIER WEKEN LANG
EEN DAGDEEL PER WEEK
KOOKLES BIJ HET ALFA-COL-
LEGE.’

Vandaar dat ik bij het opzetten van deze profielmodule al snel dacht: zou ik die samenwerking misschien nog kunnen uitbreiden? Ik ben gewoon naar het



Alfa-college gestapt, nu met de vraag 'Ik zoek een kooklokaal'. Ze zeiden meteen: 'Dat hebben wij! Hoe wil je het doen, wil je zelf lesgeven, of liever een docent van ons?' Hun instructeur Gerben Bloemers had nog wat uurtjes over, dus het kwam allemaal mooi samen.

We doen dit nu voor het derde jaar. Onze D&P-leerlingen krijgen vier weken lang een dagdeel per week kookles bij het Alfa-college. Dat is altijd in een groepje van ongeveer vijftien leerlingen. Gerben neemt van A tot Z met ze door wat ze moeten kunnen. De mise en place, het voorbereiden en koken. Het begint met een gebakken ei en eindigt met een menu, ze doen echt veel. Hij beoordeelt ze na afloop aan de hand van de eisen uit het examenprogramma D&P.'

Hoe hebben De Nieuwe Veste en het Alfa-college het zakelijk geregeld, qua financiering bijvoorbeeld?

'Ik heb het contact gelegd, maar verder is het door de directies heel zakelijk afgesproken: de aantallen uren, het rooster en de bedragen zijn vastgelegd. Gerben en ik praten het inhoudelijk door, de roostermakers roosteren de uren in, de opleidingsmanager spreekt bedragen af en de locatiedirecteur keurt het goed. Dat is natuurlijk wel een voorwaarde voor zo'n samenwerking: de organisatie moet er tijd en geld in willen steken. Maar dat was bij ons geen probleem. Wij zijn een kleine school en de directie weet dat we van dit soort samenwerkingen afhankelijk zijn.'

Profielmodule 1 gaat over het voorbereiden van een evenement. Wat doen de leerlingen nog meer, naast de kooklessen?

'We hebben de leerlingen verdeeld in vijf groepen die tegelijkertijd les hebben. Een groep gaat koken en de tweede groep volgt technieklessen bij het Regionaal

Techniek Centrum. We werken ook samen met Expedition Outdoor, een evenementenlocatie in de buurt, daar krijgt een derde groep les in het begeleiden van outdooractiviteiten. Dan zijn er nog twee groepen leerlingen die een theorievak volgen. Voor Presenteren en promoten leren ze onder andere Microsoft Office-vaardigheden, en voor het onderdeel Multimedia maken ze bijvoorbeeld een website.'

Het rouleert gedurende het jaar, de leerlingen doen dus alle onderdelen vier weken lang één dagdeel per week. Daar zijn we vanuit ervaring op uitgekomen. Acht uur op een dag is te lang, elke week wisselen van activiteit werd een chaos. Dit is precies naar ieders wens. Vier weken is te overzien voor leerlingen die het niks vinden, en genoeg om echt de smaak te pakken te krijgen voor leerlingen die er mee verder willen.'

Hoe vinden de leerlingen het om les te krijgen op een mbo?

'Er waren in het begin wel wat praktische haken en ogen. De leerlingen moesten bijvoorbeeld naar een andere locatie die ze niet zo goed kenden. Als Gerben dan niet op de afgesproken tijd op de stoep stond, gingen ze weer weg - ze moesten echt leren dat je dan even wacht, of alvast naar binnen gaat. Maar verder liep het heel soepel. Het voordeel voor de leerling is natuurlijk dat ze kennismaken met een professionele omgeving. Ze leren op een ongedwongen manier alvast hoe het er op een mbo aan toegaat.

TIPS VAN MARCO WELINK

1. Loslaten

'Durf los te laten en stel vooraf niet te hoge eisen. Het loopt nooit vanaf dag één meteen perfect. Geef het de tijd om te groeien.'

2. Persoonlijk en informeel contact

'Eens in de vier weken gaan Gerben Bloemers van het Alfa-college en ik een half uur bij elkaar zitten. Dan praten we over de leerlingen en over hoe het loopt, wat er goed gaat en wat beter kan. Zo hou je de lijnen kort en kun je makkelijk bijsturen als het nodig is.'

3. Eén contactpersoon

'Voor je contacten bij een mbo-school of een bedrijf is het prettig als ze op school één vast aanspreekpunt hebben. Als collega-docenten ook dingen gaan regelen, werk je snel langs elkaar heen en wordt het verwarrend. Hou het dus bij één contactpersoon.'

Ik vind het zelf ook mooi dat we in deze module de leerlingen meenemen naar plekken waar ze anders niet zouden komen. Ik zie nu toevallig een vierdeklasser langsfietsen die de zorg in wil, maar die is dus óók mee gaan timmeren en zagen. Dat is een hele andere omgeving, maar ze heeft daar nu wel ervaring mee. Dat is een verrijking, vind ik.'

Is deze samenwerking met het mbo voor jullie ook een aanleiding om doorlopende leerroutes te ontwikkelen?

'Daar willen we zeker de komende tijd goed naar gaan kijken, want bij de vaardigheden merk je dat er herhalingen in zitten. Dit onderdeel koken telt mee voor het diploma D&P, maar ze leren dingen die ook in het eerste jaar mbo op het programma staan. Ook bij andere vakken komt steeds meer overlap. Het keuzevak EHBO komt bijvoorbeeld in vrijwel dezelfde vorm terug bij de mbo-opleiding Zorg en Welzijn. Het zou mooi zijn als het beter werd afgestemd, zodat de leerlingen dan verdieping krijgen, of een ander keuzevak kunnen volgen.

Een doorlopende leerroute zou ook een uitkomst zijn voor leerlingen die moeite hebben met de theorie. D&P is best een theoretisch profiel en ik merk aan basisleerlingen dat die niet zitten te wachten op nog meer Office-vaardigheden. Ik had bijvoorbeeld een leerling die echt gericht was op techniek. Die heeft met hangen en wurgen z'n vmbo-diploma gehaald, met een hoop stress vanwege de onderdelen Powerpoint en Office. Hij moest met zoveel weerstand een sollicitatiebrief leren schrijven. Bij een doorlopende leerroute kun je tegen zo'n leerling zeggen: 'Ga maar vast verder met wat je graag wilt, het schrijven van een sollicitatiebrief komt ook weer terug als je op het mbo voor een stage gaat solliciteren'. Dan was het hem waarschijnlijk makkelijker afgegaan.'

Levert de samenwerking ook nog iets op voor jou persoonlijk?

'Door de samenwerking met het Alfa-college krijg ik een goed beeld van waar ik de leerlingen voor opleid, en hoe de aansluiting beter zou kunnen. Daarnaast is die samenwerking voor mij ook gewoon leuk. Op school ben ik de enige techniekdocent, en het is fijn om af en toe te kunnen overleggen met collega's van het RTC.

Ik kan bijvoorbeeld mijn opdrachten even bij hen neerleggen, dan kijken we samen of het beter kan. We helpen elkaar. Ook bijvoorbeeld bij het materiaal voor de examenwerkstukken van dit jaar. Ze boden meteen aan dat ik die via hen kon bestellen, dat was veel goedkoper. Het materiaal was trouwens al in huis voordat de school dicht ging, dat staat nu achter slot en grendel. Ik weet nog niet of dat volgend jaar nog gebruikt gaat worden, misschien moeten we er een andere mooie bestemming voor verzinnen.'

Over examens gesproken, de school is nu al een tijdje dicht. Hoe vangen jullie dat op?

'We proberen zoveel mogelijk online te doen. De kooklessen liggen inderdaad stil, het outdoorcentrum is ook dicht. Maar Microsoft Office-vaardigheden en facturen maken in Excel, dat gaat prima. We zijn nu ook bezig met Profielmodule 3, Maken en Verbeteren. 'Maken' gaat niet, maar 'Verbeteren' wel, dat gaat over ontwerpen en technisch tekenen. Op school werken de leerlingen daarvoor met SketchUp Pro, daarvan is ook een gratis online versie waarmee ze thuis kunnen werken.



Hout afkorten onder het toezien van een instructeur

Daarnaast hebben we voor deze periode gekozen voor het keuzevak Voeding en Beweging. Een gezond ontbijt maken, dat kunnen ze thuis doen. Onderzoek doen naar je eigen lichaam, bijvoorbeeld door een paar keer de trap op en af te rennen en dan je hartslag te meten, dat kan thuis ook.

De leerlingen doen heel erg hun best. In het begin was het wel leuk dat de school dicht was, maar nu is iedereen het wel zat. Ze staan er niet echt bij stil dat ze straks misschien vaardigheden missen. Maar als docenten zijn we daar wel al mee bezig.'

Heb je al enig idee hoe dat opgelost kan worden?

'Daarover zijn we nu hard aan het nadenken. Misschien dat volgend jaar een groep uit de derde klas iets minder praktijkvakken doet, en dat deze groep dan onderdelen in kan halen? Of dat ze het onderdeel koken vanaf juni alvast met de helft van de groep doen, vanwege de 1,5 meter? Het is allebei niet ideaal. Maar als het dát is of niks, dan moet het maar!'