

Projectmatig werken in een betekenisvolle context:

VAN UITDAGING NAAR CHALLENGE

In de regio West-Brabant gaan ze een uitdaging niet uit de weg. Curio, een onderwijsinstelling met zowel mbo- als vmbo-onderwijs in haar geledingen, heeft een aanpak ontwikkeld om leerlingen in het derde en vierde jaar van het vmbo kennis te laten maken met verschillende mbo-opleidingen. In zogenaamde 'challenges' gaan leerlingen zelf aan de slag met een ontwikkelopdracht rondom een actueel, maatschappelijk vraagstuk. Anne van Rossum, docent op het vmbo van Curio en van origine levensmiddelentechnoloog, en Bas Postma, beleidsadviseur onderwijsinnovatie en projectleider verbinding vmbo en mbo bij Curio, vertellen over de Food Boost Challenge, die is ontwikkeld door vmbo- en mbo-docenten van verschillende foodopleidingen.

Anne van Rossum

Uitdagingen in de regio

Bas: "We zagen allerlei uitdagingen bij de overgang van het vmbo naar het mbo. Leerlingen ervoeren dat er herhaling in de stof zat en dat er ook qua begeleiding onvoldoende sprake was van een doorlopende lijn. Dat leidde tot ontevredenheid en studievertraging." Ook speelden er allerlei ontwikkelingen: de doorontwikkeling van de onderwijsvisie van Curio, de ontwikkeling van praktijkgerichte programma's voor de nieuwe leerweg en verschillende initiatieven en behoeften rondom de subsidieprogramma's Sterk beroepsonderwijs en Sterk techniekonderwijs.

Te midden van die uitdagingen en innovatiewensen zagen Bas en Anne een kans namelijk het ontwikkelen van Challenges: opdrachten, ontwikkeld door docenten van het mbo en vmbo samen, waarin leerlingen aan de hand van een actueel, maatschappelijk thema met een opdracht aan de slag gaan. "Wat al die ontwikkelingen gemeen hebben is dat er behoefte is aan activerend leren, projectmatig werken en een realistische, betekenisvolle leeromgeving."

In de challenges komen verschillende ontwikkelingen en innovatiewensen bij elkaar, terwijl het toch kleinschalig en laagdrempelig genoeg is om snel in te kunnen zetten. "Het onderwijs op het vmbo en mbo wordt dichterbij elkaar gebracht: docenten werken samen en leren elkaars onderwijs beter kennen en vmboleerlingen maken al in het derde jaar kennis met het mbo."

Hoe ziet zo'n challenge eruit?

De challenge begint met een gastles van een mbo-docent in samenwerking met een mbo-student. Deze komen op de voorschouw in een les de uitdaging pitchen. De opdracht kan elke keer anders zijn, maar is altijd interdisciplinair van aard. Begin '23 gaat de eerste Food Boost Challenge van start, in '22 is al met een groep leerlingen geoefend. Tijdens deze oefenfase sloot de opdracht aan bij actuele ontwikkeling van het toenemend aantal mensen met een allergie of intolerantie. De opdracht was om een gerecht - een broodje hamburger, een pasta of een salade - te ontwikkelen dat geschikt is voor een specifieke doelgroep, zoals mensen met een bepaalde allergie/intolerantie of veganisten.

Na de pitch gaan leerlingen in groepjes aan de slag. Elke challenge is maatwerk: scholen hebben veel vrijheid om te bepalen hoe zij de opdracht willen inrichten en hoeveel tijd leerlingen eraan besteden. En ook of zij er extra gastlessen door een mbo-docent aan willen koppelen, of het willen combineren met een bezoek aan het mbo of een excursie naar een bedrijf in de regio. Anne: "Het is belangrijk om die keuzevrijheid te hebben, want ook scholen die bijvoorbeeld niet over een eigen keuken beschikken, moeten mee kunnen doen." Daarnaast kunnen docenten op het vo zelf bepalen op welke inhoudelijke thema's zij extra verdieping willen aanbieden aan leerlingen, bijvoorbeeld rondom duurzaamheid, gezonde voeding of voedingstechnologie. De Food Boost Challenge wordt afgesloten met een presentatie op een open dag of open avond op de mbo-locatie.



Die keuzevrijheid was overigens ook een leeropbrengst. Bas: "Toen we begonnen met het ontwikkelen van de challenges, hadden we eerst een heel 'blauwe' aanpak, waarbij het proces en ontwerp heel precies omschreven was: één dag voor dit onderdeel, dan volgt deze stap. Maar we merkten al snel dat zowel docenten als leerlingen behoefte hadden aan maatwerk. Dus nu werken we met bouwstenen die geheel naar eigen wens ingekleurd en gecombineerd kunnen worden."

Ook de plek van de challenge in het leerprogramma varieert per school. Soms wordt de challenge gekoppeld aan een beroepsgericht keuzevak, andere keren aan een profielvak, AVO-vak of aan LOB. Welke plek het initiatief ook krijgt, het belangrijkste doel is leerlingen zich breed te laten oriënteren op vervolgopleidingen.



Wat leveren de challenges op?

De challenges dienen meerdere doelen: ze maken een keuzevak inhoudelijk rijker voor leerlingen en laten hen kennismaken met verschillende opleidingen in het mbo. Zo zijn bij de Food Boost Challenge drie mbo-opleidingen betrokken: Food & Future, Kok en Brood & Banket. Bas: “Leerlingen weten van sommige opleidingen het bestaan nauwelijks af, of hebben een onjuist beeld van de opleiding. Die crossovers zijn belangrijk om hen breed kennis te laten maken met vervolgonderwijs en beeldvorming te doorbreken. Ze kunnen echt proeven aan verschillende opleidingen.”

Ook vormen de challenges de ideale LOB-omgeving. “Door het projectmatig en in groepsverband werken aan realistische opdrachten is er maximaal ruimte voor de ontwikkeling van LOB-competenties,” aldus Anne.

Een mooie bijvangst is de versterking van de samenwerking tussen docenten van het vo en mbo. Anne: “Los van wat leerlingen doen, leer je elkaar als docenten beter kennen. In de challenges is sprake van een wederkerige relatie tussen vmbo- en mbo-docenten; je ontmoet elkaar en je verdiept je in elkaars expertise door gezamenlijk aan een concreet project te werken.”

Voor Curio en de arbeidsmarkt is het binden van leerlingen aan de regio West-Brabant een belangrijk motief. Bas: “Ontwikkelingen op de arbeidsmarkt gaan steeds sneller. Om aan te kunnen blijven sluiten op de arbeidsmarkt heb

je onderwijs in realistische leeromgevingen nodig. Dat vraagt om meer interdisciplinaire samenwerkingen tussen opleidingen. Het werken aan interdisciplinaire opdrachten levert daar op kleine schaal een bijdrage aan.”

Een breder pallet

Curio is op meerdere vakgebieden bezig met het ontwikkelen van challenges. Het vormen van een leerlab gaf een ‘stok achter de deur’ bij de ontwikkeling van de Food Boost Challenge en maakte het mogelijk om de ontwikkelde kennis over de aanpak landelijk te delen. Op dit moment zijn er zes challenges ontwikkeld. Naast de Food Boost Challenge zijn dat Smart Farming, Jouw Groene Stad, Jouw Slimme Stad, Bio Base en Jouw Groene Vijver.

Ook hier zijn maatschappelijke vraagstukken en vakoverstijgende inhoud de kern van elke opdracht. Zo wordt bij Smart Farming ingegaan op de toekomst van veeteelt, plantenteelt en de rol van robotica en andere slimme technologieën. De ambitie is om 16 challenges te ontwikkelen; vier per sector (voedsel, groen en gastvrijheid; economie en ondernemen; techniek en technologie; zorg en welzijn). Voorwaarde is dat er altijd meerdere mbo-opleidingen betrokken zijn bij de challenge: “Doel is immers om jongeren kennis te laten maken met de diversiteit aan opleidingen, zodat zij ontdekken wat er is en wat bij hen past.”

De challenges zijn niet alleen bedoeld voor de acht vo-scholen binnen Curio. Ook op veel andere vo-scholen in de regio worden de challenges al volop ingezet, of zijn ze in



De regio Haaglanden kent, eveneens onder de naam Food Boost Challenge, een initiatief waarin onderwijsinstellingen en bedrijven jongeren stimuleren om projecten en innovaties te ontwikkelen, gericht op gezonde voeding. Hoewel beide Food Boost Challenges los van elkaar zijn ontstaan, hopen beide de aandacht voor gezonde voeding een boost te geven.

Nieuwsgierig?

Lees hier meer over het leerlab uit West-Brabant.

ontwikkeling. De samenwerking met een vo-school binnen dezelfde stichting maakt de samenwerking overigens niet automatisch makkelijker. "Hoe makkelijk de samenwerking verloopt, zit hem echt in individuele docenten, niet in het systeem," aldus Anne. "Docenten vanuit het vmbo en mbo kennen elkaar en elkaars onderwijs nog onvoldoende, ondanks dat je deel uitmaakt van dezelfde koepel." Bas vult aan: "Bij sommige vo-scholen van Curio was zelfs wat meer overtuigingskracht nodig, omdat deze scholen al vrij beroepsgericht waren en de samenwerking daardoor niet per se nodig hadden. Gelukkig zagen ook zij in dat je samen voor een nog rijkere en meer realistische leeromgeving kan zorgen."

Doorontwikkelen in een bewegend landschap

Ontwikkelingen staan natuurlijk nooit stil. Zo is er nu onzekerheid over de toekomst van de nieuwe leerweg. Maar de praktijkgerichte component blijft in elk geval op de agenda van scholen. Bas: "Verschillende vo-scholen die mavo aanbieden hebben al aangegeven sowieso door te willen gaan met de doorontwikkeling van praktijkgerichte programma's, los van hoe het verder gaat met de nieuwe leerweg. En daarvoor vormen de challenges de perfecte basis."

Wat in ieder geval helpt bij het realiseren en continueren van de samenwerking is dat de inzet van de 'challengers',

de mbo-docenten die betrokken zijn bij de challenges, voor langere termijn is vastgelegd. Zij worden voor 0,2 fte per week gefaciliteerd om samen met vo-scholen challenges te ontwikkelen en mede te begeleiden. Bas: "Dit soort initiatieven moet je borgen in de staande organisatie. Vaak begin je projectmatig en op basis van tijdelijke middelen, daarna krijgt het een plek in kwaliteitsagenda's en innovatieagenda's, en dan moet het onderdeel van de staande organisatie worden."