


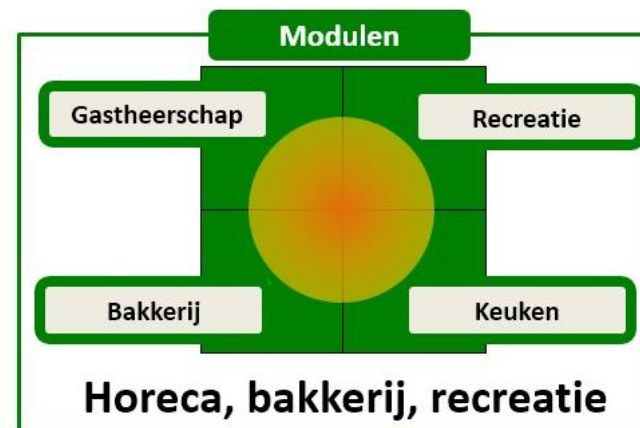
"Plan om te leren, een leerplan!"

Voor het realiseren van een consistent en overzichtelijk onderwijsprogramma, in de vorm van een leerplan maken we gebruik van het curriculaire spinnenweb van SLO.



Naam school: Twents Carmel College  Docenten: <ul style="list-style-type: none"> • Leo Maathuis • Gerrit Nijhof 		Bron: https://potskampstraat.twentscarmelcollege.nl/	
Stap:	Vraag:	Hulpvraag/ tip:	Antwoord:
1	Visie <i>Waar toe leren zij?</i>	Wat is de visie van de school? Kijk in de schoolgids of op de website van de school	<p>Het Twents Carmel College wil haar katholieke identiteit gestalte geven door een klimaat van zorg en waardering voor elkaar te scheppen. We trachten een omgeving te realiseren waarin een ieder een gevoel van gelijkwaardigheid krijgt en nodigen elke leerling uit zijn of haar verantwoordelijkheid daarin te nemen. In dit klimaat willen we de basis leggen voor een goede persoonlijke ontwikkeling die het mogelijk maakt dat de leerling optimaal kan functioneren in het vervolgonderwijs en in een steeds veranderende maatschappij. We willen ons inspannen om de leerlingen te stimuleren tot zelfstandigheid, zelfverantwoordelijkheid, tolerantie en respect voor mens en milieu.</p> <p>Daarnaast willen we ons inzetten om elke leerling goed onderwijs te bieden en een passende studierichting waarin hij of zij zich optimaal kan ontplooien. Daar waar het kind op een of andere wijze gehinderd wordt om tot volle ontplooiing te komen, willen we in samenspraak met het kind en zijn ouder(s)/verzorger(s) komen tot een verheldering van de problematiek en zoeken naar oplossingen. Het personeel wil in de dagelijkse lespraktijk alert zijn op het functioneren van het kind en wil eveneens openstaan voor signalen van ouders. Tenslotte willen we benadrukken dat we alle</p>

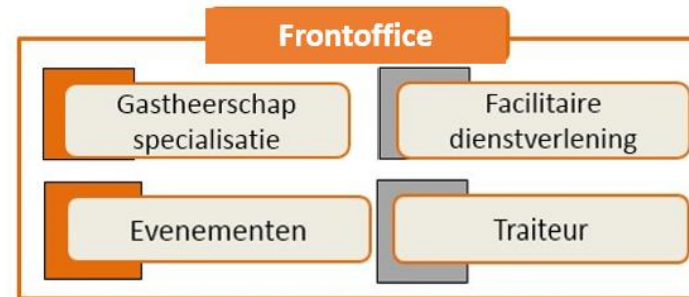
			leerlingen willen begeleiden die zich laten aanspreken door het klimaat van de school, ongeacht nationaliteit en levensbeschouwing.
2	Leerdoelen <i>Waarheen leren zij?</i>	Wat zijn de profielen en keuzevakken? Kijk op http://nieuwvmbo.nl/	<p>De onderwijsdoelen in taken en deeltaken zijn beschreven in het conceptexamenprogramma HBR http://nieuwvmbo.nl/bovenbouw/profielen/horeca-bakkerij-en-recreatie/</p> <p>HBR is een brede opleiding waarin de leerling te maken krijgt met verschillende onderdelen uit de wereld van de Horeca, Toerisme en Recreatie.</p> <p>Dit betekent o.a. dat de leerling leert:</p> <ul style="list-style-type: none">• hoe een gastheer of gastvrouw gasten ontvangt in een restaurant, en hoe de leerling volgens de regels maaltijden serveert,• hoe een kok in een grote keuken voor veel mensen een volledig menu moet kunnen maken• hoe in de bakkerij brood en banket gemaakt wordt• hoe een balie-medewerker van een reisbureau een reis voor een klant kan uitzoeken en evt. boeken• hoe een recreatieleider op bijvoorbeeld een camping een spelactiviteit bedenkt en begeleidt <p>Maar ook:</p> <ul style="list-style-type: none">• berekenen hoeveel een dienst of een product kost, wat de leerling in een brief naar de klant moet schrijven als een rekening wordt gestuurd• hoe de leerling een telefoongesprek of een sollicitatiegesprek moet voeren.
3	Leerinhouden <i>Wat leren zij?</i>	Welke lessen zijn nodig om de leerdoelen te behalen? Welke onderwerpen kiest u?	<p>De kennis, beroepsvaardigheden en houdingsaspecten komen in de lessen aanbod bij het profiel HBR en keuzevakken.</p> <p>In het 3^e leerjaar:</p>



Aan het einde van het 3e leerjaar maakt de leerling een keuze tussen 2 leerroutes: front office of back office.

Wil de leerling vooral lessen volgen in de keuken, heeft de leerling talent in de bakkerij dan kiest de leerling voor back office. De praktijklessen zijn dan vooral in de keuken en de bakkerij.

Kan de leerling zich goed presenteren, heeft de leerling organisatie talent, werkt de leerling graag in een restaurant, wil de leerling verder in sport en bewegen, dan kiest de leerling voor front office. De praktijklessen zijn dan vooral in het restaurant en de gymzaal.



			<div data-bbox="1189 220 1854 496" data-label="Diagram"> <pre> graph TD BO[Backoffice] --- KS[Keukenspecialisatie] BO --- P[Patisserie] BO --- BSB[Brood- en banket specialisatie] BO --- T[Traiteur] </pre> </div> <div data-bbox="1245 549 1798 919" data-label="Image"> </div>
4	<p>Leeractiviteiten</p> <p><i>Hoe leren zij?</i></p>	<p>Welke activiteiten voeren de leerlingen uit tijdens de lessen? Denk activiteiten, handelingen en lesvoorbeelden bij praktijk-, simulatie-, computer- of theorielessen</p>	<p>In de voorbereiding op GPO's (grote praktische opdracht) besteden ook docenten van de AVO-vakken Nederlands, Engels, economie en wiskunde aandacht aan een specifiek onderdeel van dit GPO.</p> <p>In de praktijkopdrachten zit soms ook een gedeelte dat de leerling normaal gesproken in een theorielokaal zou moeten leren.</p> <p>Praktijklessen Recreatie worden ook in de gymzaal gegeven. Tijdens deze lessen leert de leerling hoe je spelletjes moet bedenken en je als activiteitenbegeleider moet presenteren. Door dit onderdeel is HBR ook een goede opleiding voor leerlingen die een vervolgopleiding willen kiezen in de richting van sport en bewegen.</p> <p>Deze profielmodule wordt dan ook door een leraar lichamelijke oefening met een specialisatie recreatie gegeven.</p>

			<p>Stage: De leerling leert niet alleen door lessen op school, maar ook buitenschools op de stagebedrijven. In het 3e leerjaar gaan alle leerlingen, vanaf de kerstvakantie tot aan de zomervakantie, iedere vrijdag naar een bedrijf. Dit kan een horecabedrijf, bakkerij, sportschool of een zwembad zijn.</p> <p>Leerlingbedrijven: In het 3e leerjaar wordt vooral veel aandacht besteed aan basisvaardigheden. De leerling is met praktijkoefeningen en theorieopdrachten bezig.</p> <p>In zowel het 3^e als het 4e leerjaar moet de leerling in “echte situaties” laten zien wat de leerling kan:</p> <p>Cateringopdracht:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gedurende het jaar assisteren leerling één week bij de voorbereiding en verkoop van catering/broodjes in de kantine. <p>Balieopdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gedurende het jaar verzorgen 2 leerlingen de gehele week alle vergaderingen en bijeenkomsten in school. Via de telefoon of e-mail moeten ze de bestellingen aannemen en ervoor zorgen dat koffie, thee of iets anders op tijd geserveerd kan worden <p>Restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> • Twee keer per week is het restaurant open voor gasten van buiten. Het koken en bedienen gebeurt door de leerlingen. <p>Bedrijfsopdrachten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mensen van binnen en buiten de school hebben soms speciale vragen en opdrachten. Leerlingen worden ingezet bij het maken en eventueel serveren van deze producten/cateringopdrachten. Voorbeelden: Streetsoccer, bridgedrive, high tea voor een Zorgfederatie, congressen etc.....
--	--	--	--

5	Docentrollen <i>Wat is de rol van de leraar?</i>	Wat is uw rol bij de leeractiviteiten? Denk aan docent, begeleider of coach	De vmbo docent heeft in dit keuzevak de volgende rollen: <ul style="list-style-type: none"> • Docent: uitleg en lesgeven over hierboven genoemde leeractiviteiten • Stagecoach: monitoren van vorderingen • Loopbaanbegeleider: loopbaanreflectiegesprek
6	Bronnen en materialen <i>Waarmee leren zij?</i>	Welke leermiddelen gaat u gebruiken? Denk aan boeken, werkplekken, materialen en gereedschappen	De leerlingen die voor HBR kiezen zijn in het bezit zijn van een iPad. In zowel de theorielessen als de praktijklessen wordt gebruik gemaakt van een iPad. Met behulp van de iPad kan de leerling zowel op school als thuis nog eens alle instructies en aanwijzingen rustig bekijken, opdrachten maken en inleveren. Er wordt gebruik gemaakt van eigen ontwikkelde lesmaterialen (groeimodel) en Passie voor Horeca. https://passie.horeca.nl/ De theorie wordt aangeboden tijdens de praktijklessen.
7	Groeperingsvormen <i>Met wie leren zij?</i>	Bepaal of de leerlingen individueel, in tweetallen of in groepjes werken	Voor kleine opdrachten wordt meestal gewerkt met homogene groepen. Maar de grotere opdrachten zoals beschreven bij de leeractiviteiten wordt altijd gebruik gemaakt van heterogene groepen. Basisberoepsgerichte leerlingen ondersteunen de kaderberoepsgerichte leerlingen bij de uit te voeren activiteiten.
8	Leeromgeving <i>Waar leren zij?</i>	Waar wordt het keuzevak uitgevoerd? In het praktijklokaal, in de school of op een stageplaats?	De leeromgeving op school is het praktijklokaal, maar ook buitenschools leren d.m.v. stage of praktische opdrachten in bijvoorbeeld een winkelcentrum.
9	Tijd <i>Wanneer leren zij?</i>	Bepaal in welke periode, dagdelen en lestijden aan het keuzevak gewerkt kan worden. Let op: een keuzevak is ontwikkeld voor 100 uur onderwijstijd.	Leerlingen die HBR hebben gekozen, ervaren al heel snel dat leren op boven geschetste wijze bij leeractiviteiten heel leuk kan zijn, maar dat het ook hard werken is. Het lesrooster kan er verschillend uitzien. Er zijn dagen dat je gewoon in school les hebt volgens het "vaste" rooster, maar er zijn ook dagen dat je 's morgens al vroeg of 's avonds laat met opdrachten voor school bezig bent. De leerling krijgt in ieder geval op deze manier een idee hoe het werk er later uitziet. HBR mensen hebben afwisselend werk op wisselende tijden waarin je andere mensen het naar de zin wilt maken.

			<p>Vaste rooster:</p> <p>Klas 3 BBL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Ma 3 uur koken/serveren/bakken• Di 6 uur koken/serveren/bakken• Vrij 4 uur koken/serveren/ bakken / traiteur (stage)• 2 uur recreatie <p>Klas 3 KBL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Di 6 uur koken/serveren/ bakken• Vrij 3 uur koken/serveren/ bakken / traiteur (stage)• 2 uur recreatie <p>Klas 4 backoffice:</p> <ul style="list-style-type: none">• Wo bbl 4 uur kbl 3 uur• Do bbl 7 uur kbl 4 uur• Vrij 4 uur traiteur (stage)) <p>Klas 4 frontoffice :</p> <ul style="list-style-type: none">• Wo bbl 4 uur kbl 4 uur• Do bbl 7 uur kbl 4 uur• Vrij 4 uur traiteur (stage)
--	--	--	---

10	<p>Toetsing</p> <p><i>Hoe wordt er getoetst?</i></p>	<p>Toetsen tellen mee voor het schoolexamen. Maak hiervoor een PTA. Denk ook aan formatieve toetsing!</p>	<div data-bbox="1187 215 1848 598" data-label="Diagram"> </div> <p>De school kiest ervoor om het profielvak ook met een schoolexamen (SE) af te sluiten. Daarvoor zal ook een PTA voor gemaakt worden. Het CSPE zal daardoor 50% gaan meewegen en het SE ook 50% voor het profielvak.</p> <p>De keuzevakken tellen mee als onderdeel voor het SE en is in het PTA van de school opgenomen. In het PTA worden de volgende beoordelingen opgenomen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Praktijkcijfer / Beoordeling ten behoeve van schoolexamencijfer. • Theorietoets ten behoeve van schoolexamencijfer • Stage/beoordeling door het bedrijfsleven ten behoeven van het SO cijfer, bij Traiteur.
----	--	---	---