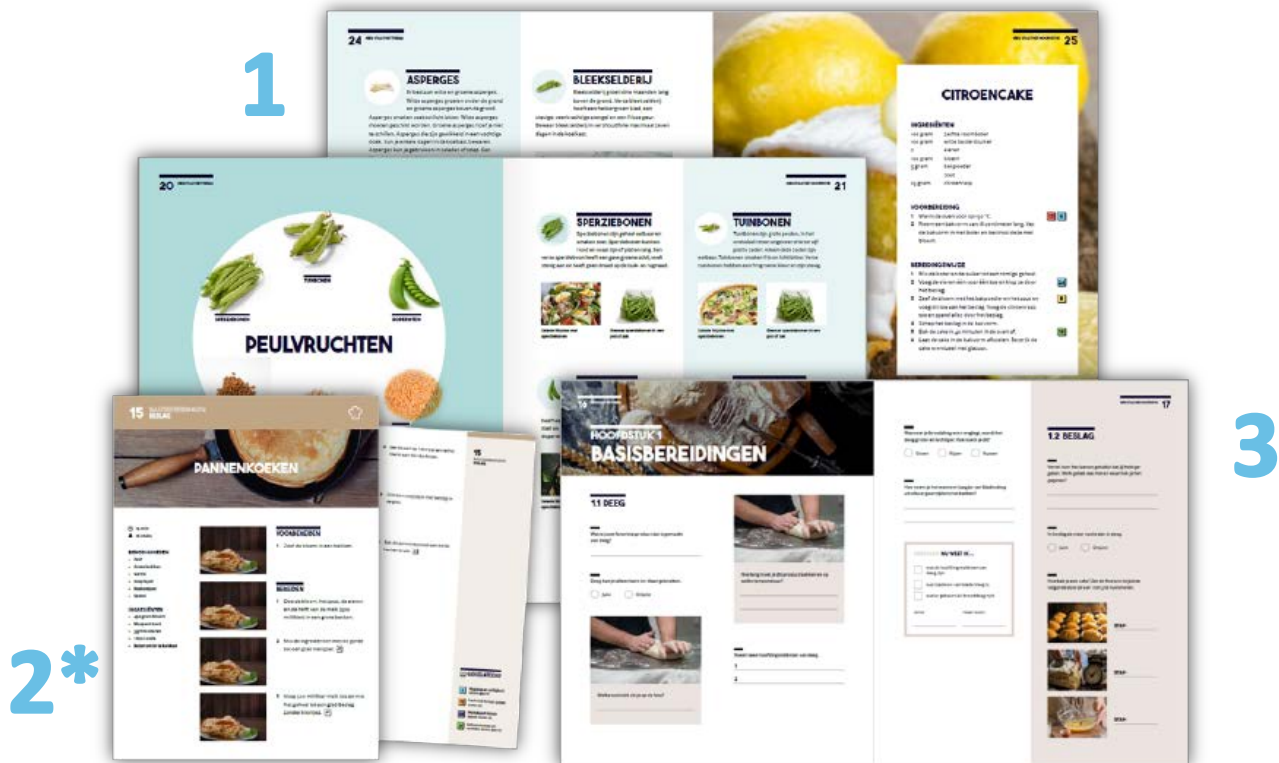


## Methode Bas & Kas

De nieuwe leermiddelenmix voor Bas & Kas bestaat uit:

1. Theorieboek Bas / Theorieboek Kas
2. Bak met instructiekaarten (\*online versies en films beschikbaar)
3. Werkboek Bas / Werkboek Kas
4. Online versie van theorieboek + werkboek in één



4: online versie

## Theorieboeken

De theorieboeken zijn opgedeeld in verschillende thema's. Een thema bestaat uit meerdere hoofdstukken en een hoofdstuk kent verschillende paragrafen.

SVH Keukenassistent	SVH Bedieningsassistent
<b>Werken als keukenassistent</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Werken in de horeca</li><li>- Werken in de keuken</li><li>- Hygiëne en veiligheid</li></ul>	<b>Werken als bedieningsassistent</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Werken in de horeca</li><li>- Werken in het restaurant</li><li>- Hygiëne en veiligheid</li></ul>
<b>Warenkennis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aardappels</li><li>- Groente</li><li>- Fruit</li><li>- Vlees, vis, kip</li><li>- Melk, boter, kaas, eieren</li><li>- Pasta, rijst en brood</li><li>- Smaakmakers</li><li>- Kant-en-klaar producten</li></ul>	<b>Drankenkennis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vruchtensap, frisdrank en water</li><li>- Zuivel (melk)</li><li>- Koffie</li><li>- Thee</li><li>- Bier</li><li>- Wijn</li></ul>
<b>Mise-en-place</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Voorbereiding</li><li>- Gereedschappen en materialen</li><li>- Schoonmaken en opdelen</li></ul>	<b>Voorbereiding</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Mastiek maken</li><li>- Ruimtes inrichten</li><li>- Mise-en-place</li></ul>
<b>Bereidingen</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Basisbereidingen</li><li>- Technieken</li><li>- Menukaart</li></ul>	<b>Het verblijf van de gast</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gastvrijheid</li><li>- Serveren van dranken en gerechten</li><li>- Menukaart</li></ul>

## Indeling en leerdoelen

In de afbeelding op de eerste pagina is een voorbeeld te zien van de paragraaf Peulvruchten (hoofdstuk Groente, thema Warenkennis). De leerdoelen hier zijn het herkennen van producten, hun meest voorkomende bereidingswijze en de manier van opslaan. Deze indeling wordt voor alle product(groep)en aangehouden. Het recept 'Citroencake' op de afbeelding is onderdeel van de paragraaf Deeg (hoofdstuk Basisbereidingen, thema Bereidingen). In de theorie zelf wordt kort in gegaan op de basis ingrediënten van deeg, de bereiding van deeg en veelvoorkomende recepturen. Het recept is vervolgens een variatie op de basisbereiding. Deze recepturen zijn ontwikkeld door koks uit de horecabranche.

Vanuit de theorie wordt verwezen naar instructiekaarten. Bij de theorie over HACCP en het belang van handen wassen wordt bijvoorbeeld verwezen naar een instructiekaart 'handen wassen'. Op deze kaart is stap voor stap in beeld gebracht hoe de handeling moet worden uitgevoerd. Vanuit de receptuur in het theorieboek moet de student bijvoorbeeld een samengestelde salade maken. Hierbij moet hij/zij o.a. een ui snipperen, een tomaat ontvellen en een eitje koken. Wanneer nodig pakt de student er een instructiekaart bij waarop één van deze handelingen stap voor stap kan worden gevolgd.

## Ontwerp

Uit het vooronderzoek kwam nadrukkelijk dat het leermiddel niet te talig mocht zijn. Logisch, de doelgroep is praktisch ingesteld en heeft vaak moeite met lezen en/of concentreren. Het ontwerp van de theorieboeken is daarom erg visueel. Er wordt gebruik gemaakt van verschillende werkvormen zoals foto's met bijschrift, hotspots en vergelijkingen. Zelfs door alleen te 'scannen', komt de student hierdoor de belangrijkste leerdoelen van een hoofdstuk tegen. De theorie is vervolgens kort en bondig geschreven, gecheckt op taalniveau en gedrukt in een speciaal ontworpen lettertype.

## Instructiekaarten

Voor iedere te leren vaardigheid (vanuit de SVH eindtermen) is een handige instructiekaart ontwikkeld. Deze kaarten zijn verweven met het theorieboek, maar ook afzonderlijk in te zetten. Alle kaarten zijn bovendien verfilmd en te vinden in de online omgeving. De code voor deze online omgeving zit in het theorieboek voor de student.

### Indeling en leerdoelen

In de afbeelding op de eerste pagina is een voorbeeld van een instructiekaart 'pannenkoeken' te zien. Deze instructiekaart hoort bij de paragraaf Beslag (hoofdstuk Basisbereidingen, thema Bereidingen). In het theorieboek is kort uitgelegd waarvoor beslag wordt gebruikt, welke ingrediënten je meestal nodig hebt en waar je op moet letten. Op de kaart wordt vervolgens stap voor stap uitgelegd hoe je het beslag voor pannenkoeken moet maken en hoe je deze vervolgens bakt in de koekenpan.

De kaarten volgen het theorieboek qua onderwerpen en complexiteit. Kas komt bijvoorbeeld eerst 'snipperen' tegen in het hoofdstuk Schoonmaken en opdelen. In het hoofdstuk Menukaart komt hij/zij vervolgens een samengestelde salade tegen waarin een uitje gesnipperd moet worden. Op beide plaatsen wordt verwezen naar de kaart 'snipperen'. Het is aan de student en/of docent of de bijbehorende kaart wel of niet wordt gebruikt.

### Leerlijn samenstellen

Omdat van alle te leren vaardigheden kaarten zijn gemaakt, kun je als docent een eigen leerlijn vormgeven. Je kunt de ene student bijvoorbeeld een kaart voor 'snipperen' geven, een ander voor 'tomaten ontvellen' en weer een ander voor het 'pasta koken'. Samen werk je dan aan (de kaart van) een 'samengestelde salade' of een broodje dat op het menu van het schoolrestaurant staat. Een student die al verder is kan zelfstandig aan de slag met de kaart voor 'samengestelde salade', al dan niet met een beetje hulp van een gerelateerde instructiekaart. Je kunt de les ook starten met de films of bijvoorbeeld het bijbehorende theorieboek en/of werkboek. Om vervolgens praktisch aan de slag te gaan met de bijbehorende instructiekaarten of recepturen uit het theorieboek. Voor Bas geldt eigenlijk hetzelfde: er zijn kaarten voor koffie zetten, koffie serveren maar ook een gereserveerde tafel indekken.

### Ontwerp

Uit het vooronderzoek kwam naar voren dat de foto's op de kaarten vanuit het gezichtspunt van de student moet zijn. Daarnaast moeten de stappen onder elkaar staan, zodat duidelijk is welke stappen elkaar opvolgen. Iedere kaart heeft maximaal acht stappen. De stappen zijn zowel in tekst als beeld uitgelegd. Verder is op iedere kaart een overzicht van:

- Benodigde materialen
- Benodigde ingrediënten
- Tijdsaanduiding
- Aantal stuks of personen

Bij een complexere instructiekaart wordt verwezen naar gerelateerde instructiekaarten. In de stap zie je dan een pijltje. Op de achterkant van de kaart zie je het overzicht van kaarten die je kunt raadplegen wanneer een stap of handeling nog niet zonder (visuele) hulp kan worden uitgevoerd.

## Werkboeken

Bij een theorieboek hoort een werkboek. Het werkboek volgt de thema's, hoofdstukken en paragrafen van het theorieboek. Iedere paragraaf uit het theorieboek heeft dus een eigen set opdrachten in het werkboek. Als docent kun je dus op het niveau van paragrafen de leerlijn samenstellen.

*Het werkboek kent verschillende werkvormen:*

- Open vragen
- Meerkeuzevragen
- Vink-vragen (meerdere antwoorden goed)
- Stellingen
- Volgorde-vragen

### Indeling en leerdoelen

Op de afbeelding op de eerste pagina is een voorbeeld van een werkboekopdracht Deeg te zien. Deze opdracht hoort bij de theorie uit de paragraaf Deeg (hoofdstuk Basisbereidingen, onderdeel van het thema Bereiden). Het werkboek zorgt ervoor dat studenten op een praktische manier de theorie uit het theorieboek verwerken.

Elke opdracht eindigt met een checklist: een lijstje leerdoelen in de ik-vorm welke studenten kunnen afvinken. Voor de docent is ruimte om deze checklist af te tekenen (d.m.v. datum en paraaf).

Achterin het werkboek is een visueel overzicht van alle instructiekaarten opgenomen. Dit overzicht verbindt theorieboek, instructiekaarten en werkboek met elkaar. Omdat alle te leren vaardigheden (vanuit de SVH eindtermen) in instructiekaarten zijn verwerkt, biedt dit overzicht mogelijkheden voor het bijhouden van de voortgang. Voor de docent, praktijkbegeleider of stagebegeleider is ruimte om een vaardigheid viermaal af te tekenen (d.m.v. datum en paraaf).

### Ontwerp

Uit het vooronderzoek kwam duidelijk naar voren dat studenten het werken in een werkboek prettig vinden. Mits voldoende variatie in opdrachten, voldoende schrijfruimte en niet te talige vraagstellingen. Daarom is het werkboek in dezelfde vormgeving als het theorieboek gegoten. Er wordt gewerkt met veel beeld en duidelijke instructies. Een ingevuld werkboek is uiteindelijk een bondige en praktische samenvatting van het theorieboek.