



## **Informatie nieuwe methode Tendens HTRV**

In 2010 komt er een nieuwe methode, genaamd Tendens HTRV. Deze vervangt de intrasectorale methode Tendens HTV. Tendens HTV houdt in 2010 op te bestaan. Tendens Consumptief blijft nog leverbaar tot en met 2011 - 2012. Daarna bepalen we in overleg met de gebruikers of we nog verdergaan met deze methode.

### **Waarom een nieuwe methode?**

Tendens HTV, op de markt sinds 2006, is nu te talig, te eenzijdig. Daarnaast zijn er nog andere ontwikkelingen zoals de gratis schoolboeken, de behoefte aan een doorlopende leerlijn vmbo – mbo en de leergang VM2. Al deze zaken leiden ertoe dat we de methode Tendens HTV herzien.

Uitgangspunt is de doorlopende leerlijn horeca naar het mbo. Daarbij houdt u wel de vrijheid om zelf te bepalen hoe u omgaat met de koppeling tussen praktijk en theorie. Uitgangspunt is ook dat de nieuwe methode past binnen de kaders van de lumpsumfinanciering.

### **Geluiden vanuit de scholen**

De bestaande methode Tendens Consumptief stamt uit 2001 en is sindsdien ongewijzigd bijgedrukt. Tendens HTV is eveneens sinds de verschijning nog niet herzien. De methode is op vier vlakken verouderd (aldus 'de markt'):

- onvoldoende voorbereiding op het nieuwe examen
- bronnenboek bevat verouderde informatie
- didactische werkvormen: te eenzijdig en te veel
- methode is te talig.

#### *Betere aansluiting op examen*

Het examen is in de afgelopen jaren gewijzigd. Het CSPE (centraal schriftelijk en praktisch examen) heeft haar intrede gedaan. Een examen met een kenmerkende opzet. Onze methodes bereiden daar nu niet op voor, waardoor er een verschil is tussen de wijze van examineren en de voorbereiding daarop middels onze methodes. Dat is vreemd: je leert immers op de manier waarop getoetst wordt. Het antwoord daarop is de DOE. Deze vorm staat voor Doen & Onderzoeken voor je Examen. Dit is een rechtstreekse voorbereiding op het CSPE. Door deze DOE als vorm toe te voegen, bereidt de methode heel concreet voor op de wijze van examineren. Dat is een wezenlijk verschil met de huidige methodes en met het aanbod van andere aanbieders.

#### *Verouderde informatie bronnenboek*

Papier is geduldig. Wat er eenmaal op staat, staat er. Dat geldt ook voor onze bronnenboeken. Er staat verouderde informatie in. Daarom gaan we op die plekken waar



dat noodzakelijk is, informatie aanpassen en opnemen in een uitgebreide bronnenwebsite. Deze website bevat films, korte teksten en interactieve opdrachten. Vanuit werkmaterialen wordt verwezen naar de website. De dvd 't Plein komt daarmee te vervallen. De huidige bronnenboeken blijven wel leverbaar en kunnen ook bij de nieuwe methode worden gebruikt. Daar waar informatie gewijzigd wordt, wordt dit aangegeven in een erratumlijst.

### *Didactische uitgangspunten*

In de huidige methode blijken de opdrachtvormen te eenzijdig te zijn. Invulvragen kunnen letterlijk vanuit het bronnenboek worden overgeschreven. Er zit te weinig afwisseling in de opdrachten. Ook wordt er te veel theorie behandeld voor de beschikbare uren en studiecapaciteiten van een groot aantal leerlingen. Sommige onderwerpen gaan te diep en zijn te specifiek voor vmbo-leerlingen.

Deze kritiek hebben we meegenomen bij het ontwikkelen van de nieuwe methode. Het resultaat is: meer afwisseling in de opdrachten. Daarnaast is de hoeveelheid opdrachten minder geworden. Door de aard van de discipline worden er bij het horecagedeelte steeds erg veel onderwerpen in een hoog tempo behandeld, maar bij het bakkerijgedeelte is meer rust. Daar zijn minder onderwerpen en is meer ruimte voor andere werkvormen. Op deze manier is er binnen de methode een goede balans tussen horeca en bakkerij.

### *Te talig*

Het taalniveau van leerlingen is gedaald, waardoor de methode nu te talig en dus te moeilijk is geworden. Er staat te veel informatie in. Hoe verwerken we dit feit in de nieuwe methode?

Kort gezegd: er is minder te lezen voor de leerling. Bij het openen van de module begint de leerling direct met opdracht 1. Een reeks opdrachten wordt ingeleid door een verwijzing naar het bronnenboek en waar nodig wordt een vraag voorafgegaan door een kort stukje tekst dat voor de context zorgt.

### **Andere kenmerken van de nieuwe methode**

Naast de geluiden uit de markt die ons hebben aangezet tot een nieuwe methode, zijn er andere ontwikkelingen die tot de herziening van de methode hebben geleid.

### *VM2: alle eindtermen afgedekt in leerjaar 3*

De indaling van niveau 2 in het vmbo vraagt om organisatorische oplossingen voor leerroutes. Naast het normale programma van het vmbo kan de overstap worden gemaakt naar een mbo-traject. We ontwikkelen een basispakket voor leerjaar 3. In dit pakket worden alle eindtermen van vmbo-consumptief ten minste één keer afgedekt. Scholen hebben daarmee de vrijheid om te bepalen met welk programma ze verdergaan: intrasectoraal, sectoraal of VM2. De volgende leerroutes zijn mogelijk:



Normaal:

- Leerjaar 3 ⇒ alle eindtermen ten minste één keer gedekt
- Leerjaar 4 ⇒ sectoraal Horeca of Bakken  
⇒ intrasectoraal HTV

VM2:

- Leerjaar 3 ⇒ alle eindtermen ten minste één keer gedekt
- Leerjaar 4 ⇒ start mbo-traject niveau 2  
of
- Leerjaar 3 ⇒ direct starten met mbo 2

Met Tendens kan elke keuze worden ondersteund.

### *Tendens en de lumpsumfinanciering*

Als uitgeverij volgen wij de ontwikkelingen in het kader van de lumpsumfinanciering op de voet. We willen onze pakketten op zo'n manier inrichten dat ze in deze nieuwe financieringsstructuur passen. Uit gesprekken op scholen blijkt dat maximaal 1/3 deel van de beschikbare € 316,- op mag gaan aan het beroepsgerichte deel van het curriculum. Met een prijsstelling € 112,50 voldoen wij daaraan. Daarnaast is dit binnen het beschikbare aanbod van complete methodes het goedkoopste product.

Het verschil met de huidige methode is dat de prijsdruk afneemt omdat er niet meer voor leerjaar 3 en 4 een pakket in één keer hoeft te worden aangeschaft zoals dat bij Tendens HTV het geval was.

Het lesmateriaal voor zowel leerjaar 3 als leerjaar 4 bestaat uit folio werkmateriaal met een bronnenwebsite. Hiervoor betaalt de school een richtprijs van € 112,50 per jaar per leerling. Dit is inclusief de bronteksten, films en werkmateriaal, maar ook toetsen, een docentenwebsite met docenthandleidingen, antwoordmodellen, studiewijzers en voorbeeld-PTA's. Voor de volledigheid: de bestaande bronnenboeken kunnen nog naast de nieuwe methode worden gebruikt.

### *Meer ruimte voor Toerisme en Recreatie*

In de methode voor leerjaar 3 is er meer ruimte vrijgemaakt voor de discipline Toerisme & Recreatie. Naast een oriëntatiemodule op deze branche worden er ook twee op zichzelf staande modules behandeld, beide toegespitst op een functie in de branche (zie overzicht modules).

Voor leerjaar 4 biedt Edu'Actief de lesmethode ToerTicket aan. Deze methode is speciaal ontwikkeld voor het onderdeel Toerisme & Recreatie en bevat een grote variëteit aan praktische opdrachten, waaruit de docent naar eigen inzicht kan kiezen. De gehanteerde werkvorm van de opdrachten is te vergelijken met de eerder genoemde DOE, waardoor Toerticket probleemloos te integreren is in de nieuwe methode. Steekwoorden van deze methode zijn: flexibiliteit, avo-integratie en praktijk. Voor meer informatie: kijk op [www.toerticket.nl](http://www.toerticket.nl).

### Maatwerk

Ons aanbod naar de scholen toe is als volgt:

- keuze uit ons standaardpakket
- maatwerk is mogelijk (bijvoorbeeld digitaliseren van werkmateriaal)

Bijvoorbeeld:

- licenties voor digitale ontsluiting/levering van werkmateriaal in een elektronische leeromgeving van de school
- losse licentie voor de methodewebsite om deze te gebruiken zonder werkmateriaal
- een eigen schoolwebsite arrangeren vanuit de website bij de methode.

### De modules

Hieronder volgt een overzicht van de modules voor leerjaar 3 en 4 (onder voorbehoud):

#### Leerjaar 3

	<b>Horeca</b>	<b>Bakkerij</b>	<b>Toerisme en Recreatie</b>
Modulenaam	Oriëntatie op de horeca	Oriëntatie op de bakkerij	Oriëntatie op toerisme en recreatie
	Kok voorgerechten	Broodbakker kleinbrood	Frontofficemedewerker
	Kok hoofd- en bijgerechten	Broodbakker brood de luxe	Leisure & Hospitality Host
	Kok nagerechten	Banketbakker zanddegen	
	Officemedewerker	Banketbakker stukswerk en convenienceproducten	
	Gastheer, -vrouw		
	Bartender		

#### Leerjaar 4 HTV-breed:

	<b>Horeca</b>	<b>Bakkerij</b>	<b>Toerisme en Recreatie</b>
Modulenaam	Kok voor- en nagerechten	Broodbakker getoerd gerezen en kleinbrood	Toerticket <a href="http://www.toerticket.nl">www.toerticket.nl</a>
	Kok hoofd- en bijgerechten	Broodbakker grootbrood en streekproducten	
	Gastheer, -vrouw (verblijfsfase gast)	Banketbakker beslagen en gebak	
	Bartender	Banketbakker korst- en boterdegen	

#### Leerjaar 4 Differentiatie Horeca

	<b>Kok</b>	<b>GHV</b>
Modulenaam	Kok koude voorgerechten/nagerechten	GHV Alcoholvrije dranken en mise-en-place
	Kok warme voorgerechten/nagerechten	GHV Menuleer en serveren van gerechten
	Kok hoofdgerechten vlees, wild, gevogelte en bijgerechten	GHV Alcoholhoudende dranken en afrondende werkzaamheden
	Kok hoofdgerechten vis, schaal- en schelpdieren en bijgerechten	Bartender Cocktails en sociale hygiëne

#### Leerjaar 4 Differentiatie Bakken

	<b>Broodbakker</b>	<b>Banketbakker</b>
Modulenaam	Broodbakker streekproducten	Banketbakker beslagwerk (convenience) en sierwerk
	Broodbakker getoerd gerezen	Banketbakker korst
	Broodbakker (assortiment) kleinbrood	Banketbakker koekjes en stukswerk
	Broodbakker grootbrood	Banketbakker taarten en gebak

#### **Wanneer is de nieuwe methode klaar?**

In februari/maart 2010 zal de nieuwe methode verschijnen. Voorbeeldmaterialen worden uitgereikt tijdens de bijeenkomsten en zijn vanaf 5 november ook via [www.htv-leermiddelen.nl](http://www.htv-leermiddelen.nl) te downloaden.

Wilt u liever een presentatie op uw school? Dat kan ook. Neem dan contact op met onze marketingafdeling via telefoonnummer 0522-235235 of stuur een e-mail naar [marketing@edu-actief.nl](mailto:marketing@edu-actief.nl).