

Doorlopende leerlijn Tendens

Voor de methodes Tendens Kok en Gastheer/-vrouw is een doorlopende leerlijn ontwikkeld. Een doorlopende leerlijn is een meerjarig onderwijsprogramma over verschillende leerjaren en verschillende onderwijstypen (in dit geval het voortgezet onderwijs en het middelbaar beroepsonderwijs).

De leerlijn voor horeca kent een basis en een verdieping. De basis van de leerlijn is tegelijkertijd de basis van de beroepskolom. Het maakt in zekere zin niet veel uit waar een leerling de basis oppakt in de leerlijn. Dat kan in leerjaar 3 en 4 van het vmbo en in het eerste leerjaar van niveau 2 in het mbo. Dat zijn bepalende uitgangspunten voor de leerlijn van Tendens.

De leerlijn is concentrisch opgebouwd. Dit houdt in dat de behandelde stof blijft terugkomen in wisselende contexten voor inhoud, houding en techniek.

Kenmerken doorlopende leerlijn Tendens

Opbouw in tijd

Aan het begin van de leerlijn (op het voortgezet onderwijs en in het begintraject van het mbo) wordt gewerkt met kleine, eenvoudige opdrachten die snel succes genereren voor de leerling. Deze opdrachten worden tijdens de leerlijn steeds groter en worden aangepast aan het kennis- en vaardighedeniveau van de leerling.

Kenmerken doorlopende leerlijn:

1. opbouw in tijd
2. opbouw in complexiteit
3. afnemende sturing.

Opbouw in complexiteit

Complexiteit slaat op de context van de opdrachten en de didactische uitgangspunten van deze opdrachten en activiteiten. Niet alleen de grootte van de opdrachten verandert naarmate de leerling zijn kennis, vaardigheden en technieken vergroot en verbetert. Ook de complexiteit van de opdrachten neemt geleidelijk toe. De opbouw in tijdsduur en complexiteit komen voort uit didactische scenario's.

Tijd	Complexiteit
1 – 5 minuten	Opdrachtgestuurd
5 – 10 minuten	Casuïstiek
10 – 15 minuten	Probleemgestuurd onderwijs
15 – 30 minuten	Projectmatig onderwijs
30 – 60 minuten	Action Learning

Afnemende sturing

De sturing bij de opdrachten zal steeds meer afnemen. De zelfstandigheid van de leerling neemt steeds meer toe. Daarbij wordt rekening gehouden met de doelgroep. In het begin is er veel sturing en zijn er eenvoudige en korte opdrachten. Naarmate de leerling verder komt in zijn traject, worden de opdrachten en activiteiten omvangrijker, complexer en vergen ze meer zelfstandigheid.

Organisatie

De leerlijn Tendens kan duidelijke kaders scheppen voor de (les)organisatie. De rol van de docent als instructeur, vakspecialist en coach is per school in te vullen. Ook een lesrooster is eenvoudig af te stemmen op de inhoud van de leerlijn. Met de beschikbare overzichten van onderwerpen, eindtermen en competenties is in één oogopslag inzichtelijk welke onderdelen een leerling onder de knie heeft.

Studieversnelling

Het materiaal van Tendens voor vmbo (Tendens HTRV) en mbo niveau 2 (Tendens Kok en Gastheer/-vrouw) is op elkaar afgestemd. Hierdoor kan de leerling op het mbo een studieversnelling realiseren. Doordat het materiaal goed op elkaar aansluit, is het ook zeer geschikt voor VM2.

Leerlingen basisberoepsgerichte leerweg

Een leerling die de basisberoepsgerichte leerweg heeft doorlopen, kan instromen in het tweede leerjaar van niveau 2. De leerling kan hier instromen omdat hij een gedeelte van de stof (algemene beroepsvaardigheden) van niveau 2 al heeft gehad bij Tendens HTRV.

Leerlingen kaderberoepsgerichte leerweg

Een leerling die de kaderberoepsgerichte leerweg heeft doorlopen, kan instromen op niveau 3 van het mbo. Hij begint dan meteen aan de opleiding Zelfstandig werkend kok of Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw.

Overzicht doorlopende leerlijn Tendens vmbo - mbo

Vmbo:

- Tendens Consumptief Intrasectoraal leerjaar 3 en 4
- Tendens Consumptief Horeca leerjaar 4
- Tendens Consumptief Bakkerij leerjaar 4

- Tendens HTRV Intrasectoraal leerjaar 3 en 4
- Tendens HTRV Horeca leerjaar 4
- Tendens HTRV Bakkerij leerjaar 4

ToerTicket (T&R voor Intrasectoraal)

Niveau 1:

- Tendens Horeca-Assistent (THAS)

Niveau 2:

- Tendens Kok
- Tendens Gastheer/gastvrouw
- Tendens Sociale hygiëne: Werk in uitvoering

Niveau 3:

- Tendens Zelfstandig werkend kok
- Tendens Zelfstandig werkend gastheer/gastvrouw (inclusief SWEN 1)

Niveau 4:

- Tendens Leidinggevende keuken
- Tendens Gespecialiseerd kok
- Tendens Leidinggevende bediening

