

Aan de bak met je vak

Workshop Festival Leren van Toetsen

2 juni 2023

Letty Annijas en Cora Veenman-Verhoeff

Hogeschool Rotterdam

Expertisegroep Integrale Curriculumontwikkeling D. Sluijsmans

Programma Grip op Onderwijskwaliteit en Studiesucces

Kennismaken

- Naam
- Waar ben je nieuwsgierig naar?
(in 1 zin)



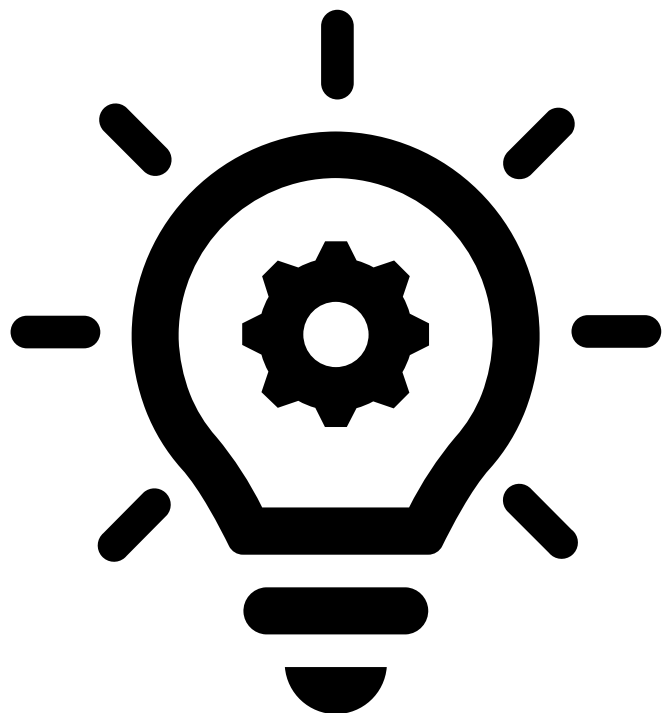
Doel en werkwijze

DOEL

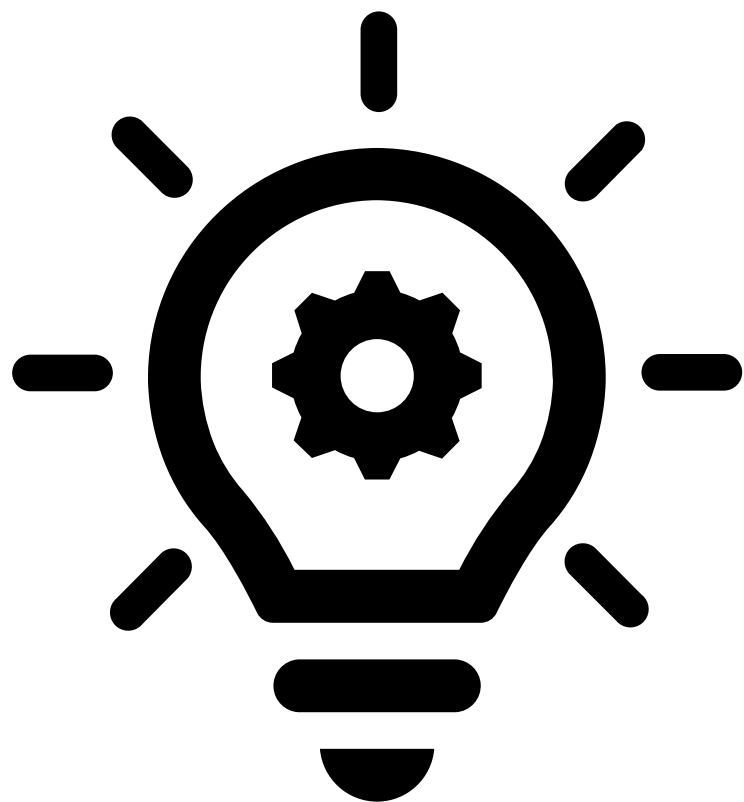
Docenten een methode aanreiken die hen helpt om beter inzicht te krijgen in welke relevante beroepsvaardigheden en bijbehorende kennis studenten leren in een onderwijseenheid

WERKWIJZE

- Check voorkennis
- Aan de slag met vaardighedendiagram
- Nabespreking



Teken de driehoek
van constructieve afstemming
in 30 seconden



Teken in/bij deze driehoek

- het achterwaarts ontwerpen
- in 10 seconden



CURRICULUMDOELEN



**CONSTRUCTIEVE
AFSTEMMING**

LEERACTIVITEITEN



TOETSING

Wat verwachten we dat studenten **begrijpen en kunnen** na een bepaalde onderwijsperiode (**de curriculumdoelen**)?

Welke **vragen of opdrachten** kunnen zij **zelfstandig** oplossen?

Welke data/informatie hebben we nodig om te kunnen **vaststellen** of zij dit begrip en deze kunde hebben (de wijze van **toetsing**)?

Welke **vormen van bewijsmateriaal** zijn nodig?

Welke **leeractiviteiten en – ervaringen** gaan we organiseren om medestudenten **uit te dagen** en **kansen te bieden** om tot zelfstandige beheersing te komen (**de didactiek**)?

achterwaarts ontwerpen

Een vaardighedendiagram bestaat uit alle deelvaardigheden die nodig zijn om een complexe vaardigheid in zijn geheel uit te voeren, de onderlinge relaties daartussen en de benodigde kennis bij elk onderdeel, weergegeven in een stroomdiagram.

1 geheel

- Complexe vaardigheid die geleerd kan worden door training

Bouwwerk

- Samenhang kennis en vaardigheden

Schema

- Visueel eenvoudige weergave

Cake bakken

Vorbereiden

Beslag maken

Cake afbakken

Bakbenodigden
gebruiksklaar
klaarmaken

Beslag beoordelen

Eetklaar maken

Kennis: werking
en hoeveelheden

Kennis: proces
beslag tot cake

Kennis: temperatuur en
consumptie

Bakbenodigdheden
inventariseren

Mengmanieren
toepassen

Gaarheid bepalen

Kennis: ingrediënten,
bakgerei

Kennis: meng-
manieren en tijd

Kennis: structuur en
smaak

Volgorde bepalen

Bakproces toepassen

Kennis: proces
ingrediënten tot
beslag

Kennis: bak-
mogelijkheden
en temperatuur

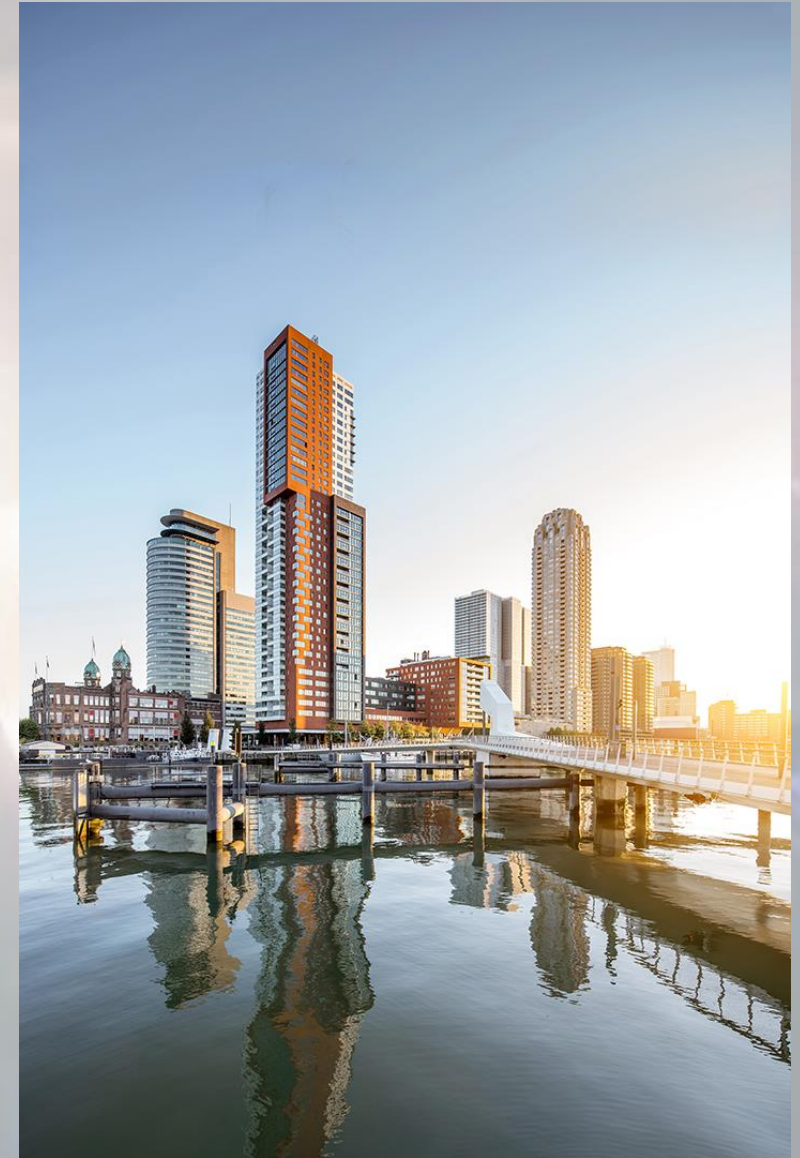
Welke verschillen zie je in vergelijking met een recept / stappenplan?

< COMPLEXE HOOFDVAARDIGHEID / OVERALL LEERDOEL >

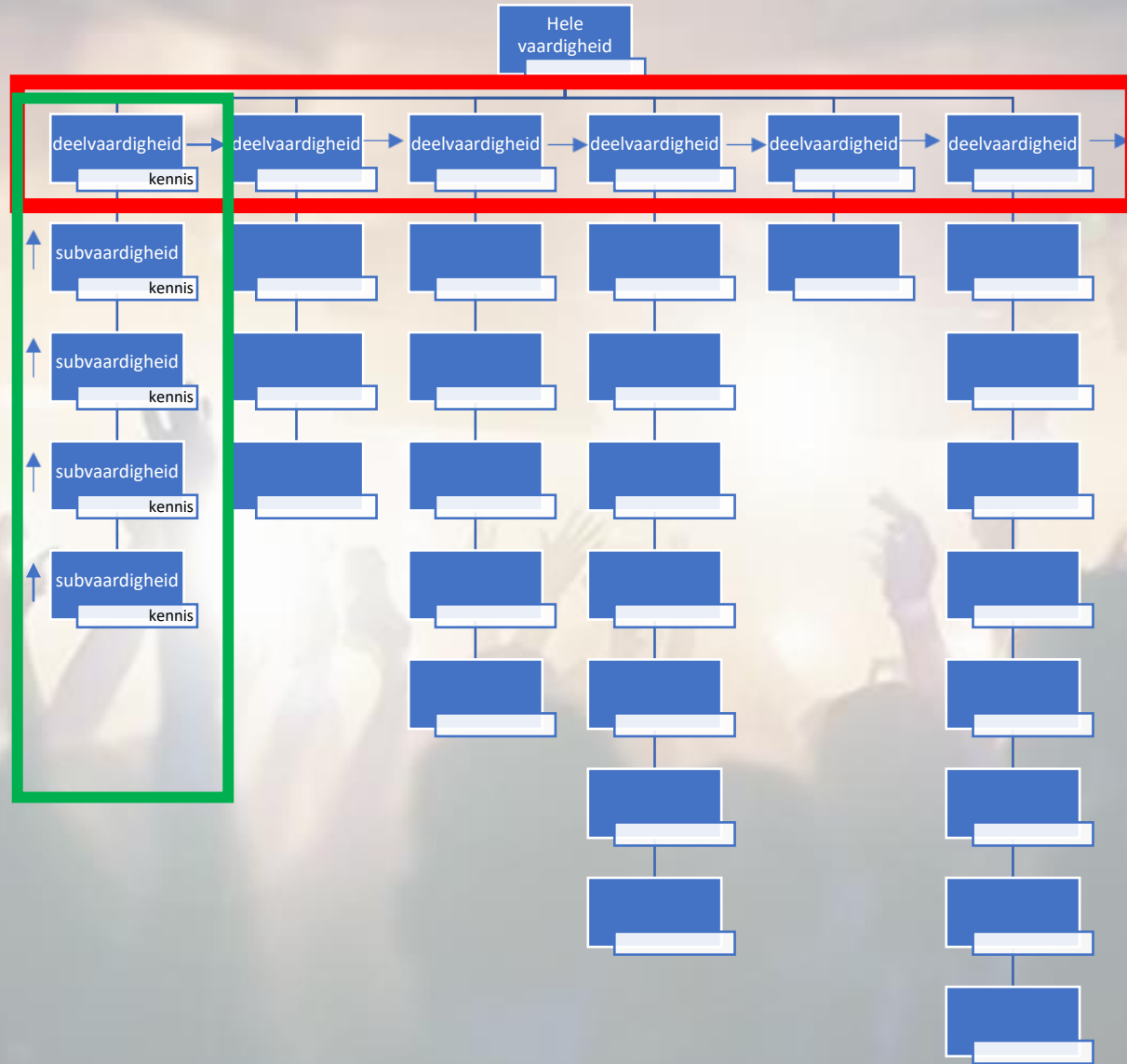


Vragen om tot ontwerp vh-diagram te komen:

- Wat is de 'hoofd-vaardigheid /beroepsbekwaamheid" die studenten gaan leren?
- Wat zijn de belangrijkste deelvaardigheden die studenten zelfstandig kunnen uitvoeren na afloop van de module
- Welke sub-vaardigheden horen bij de deelvaardigheden?
- Hoe dragen de sub-vaardigheden bij aan beheersing van de hoofdvaardigheden?
- Welke kennis is nodig om de vaardigheden goed uit te voeren?
- Hoe hangt de benodigde kennis samen met deze vaardigheden?





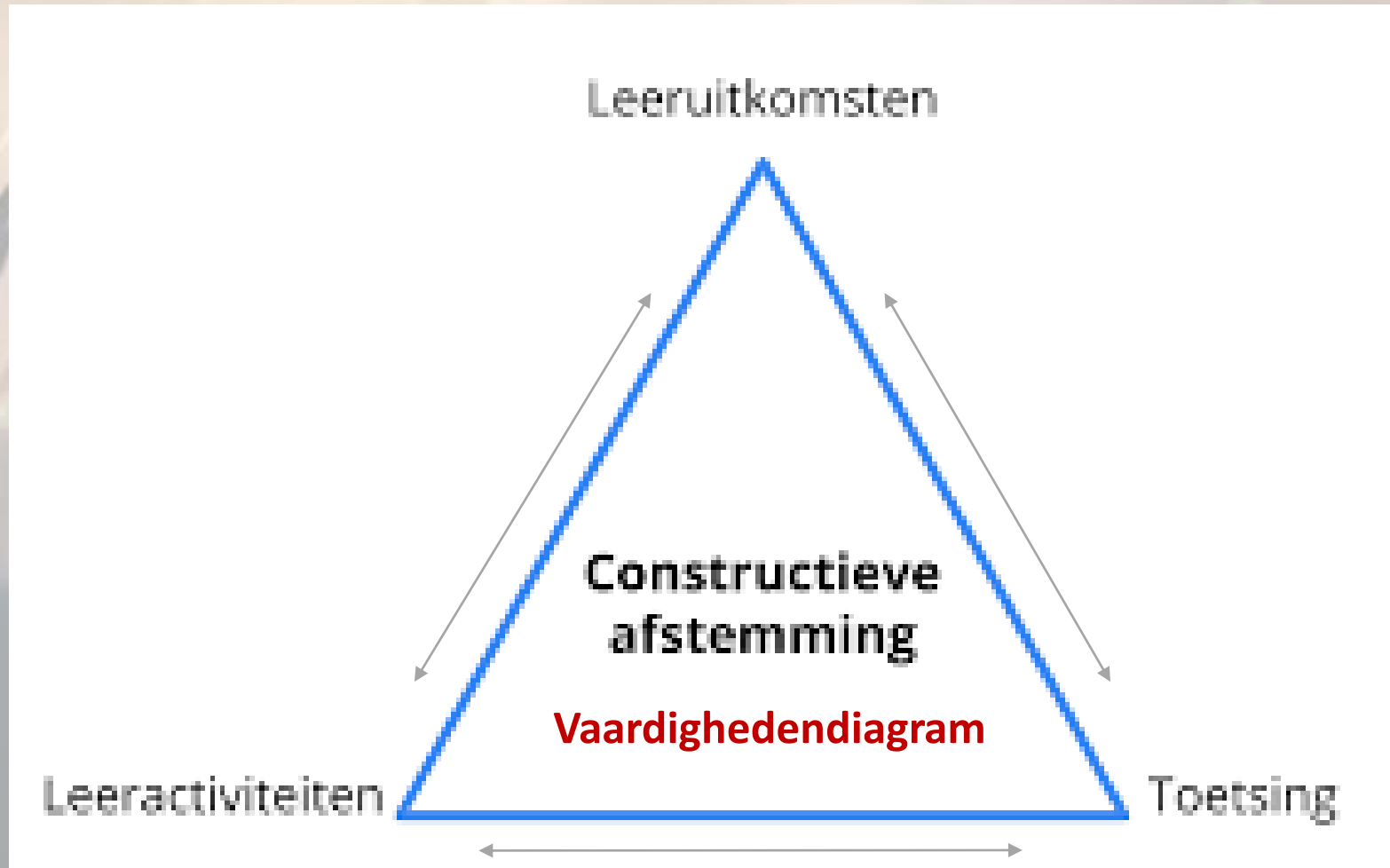


- **Vaardighedendiagram:**
- *Doen we de goede dingen?*

- **Constructieve afstemming:**
- *Doen we de dingen goed?*



Alles draait om de inhoud: kennis en vaardigheden



Aan de slag met een begin

- Kies een onderwijseenheid /cursus/ module
- Teken een vaardighedendiagram op de flap
- Denk in logische stappen vanuit einddoel terug-redenerend

Nabespreking

**Welk inzicht heeft het werken met vaardighedendiagram
je opgeleverd?**

Hoe wil je hiermee verder?

Vragen?

