

Groningen: Red huishoudkunde

Dat de VHN niet alleen staat in haar opvattingen bleek al tijdens een studiedag, die op 11 juni j.l. in Groningen werd gehouden. De dag droeg als titel 'Red huishoudkunde' en was georganiseerd door een initiatiefgroep van 28 mensen uit het noorden. Medewerking van de onderwijsinspectie maakte het mogelijk, dat 150 docenten huishoudkunde uit Groningen en Drenthe er aan deelnamen.

De ochtend stond in het teken van de problematiek van *fusies van LBO-scholen*. Arijen Bakker van het Algemeen Pedagogisch Studiedecentrum (APS) sprak over de problemen op bestuurlijk en organisatorisch vlak. Inger Steinmetz (docente huishoudkunde) sprak – uit eigen ervaring – over de positie van huishoudkunde bij fusies. Tijdens de discussie over dit onderwerp bleek al, dat de aanwezige huishoudkunde niet van de lessentabellen willen laten verdwijnen.

's Middags stond de *nota over het voortgezet basisonderwijs* op het programma. De inleiding en stellingen van *Misja Heinink* (Rijks-

universiteit Groningen) zorgden voor een levendige discussie. Naar de mening van Heinink moet huishoudkunde een eigen 'vakopvatting' ontwikkelen, en laten zien wat het vak meer kan dan kook-onderwijs, om zo positie en status van het vak in het voortgezet basisonderwijs te verbeteren. De zaal constateerde, dat die vakopvatting er wel is, maar dat het (kennelijk) moeilijk is die aan anderen over te brengen. Of misschien zou je beter kunnen zeggen: we hebben te lang niet de noodzaak gevoeld die vakopvatting, de inhoud van huishoudkunde, aan anderen over te brengen. Eensgezind werd er voor gepleit huishoudkunde als vak in het voortgezet onderwijs met een eigen inhoud te bewaren en het aantal uren op te voeren. En, zoals een van de aanwezigen opmerkte, de opkomst alleen al is een bewijs dat huishoudkunde niet opgegeven moet worden. Dat werd nog eens gesymboliseerd door het zinkend schip, dat de deelnemers als dreigend lot de hele dag op een groot scherm voor ogen was gehouden, en dat zich tijdens de slotwoorden van mede-organisator *Ad Verdult* weer op de golven oprichtte!

Boekbesprekingen

Y. G. M. BEEREPoot-SANGEN. 1981. Warenkennis deel 2. Culemborg, Stam/Robijns (Educaboek) B.V. 228 pp. ISBN 90 11 71011 8. f37,50.

De serie warenkennis van de uitgeverij Educaboek bestaat uit drie delen en is geschreven voor het Middelbaar Beroeps Onderwijs, in het bijzonder de Middelbare Ondernemerscholen (MOO). Het conceptleerplan warenkennis MOO omvat voor het tweede jaar: inleiding in de organische chemie, energiebronnen, aardolie en -produkten, spijsvetten en -oliën, koolhydraten, alcoholische dranken, hout, mikro-organismen en schoonheidsmiddelen. Deel 2 van de serie warenkennis sluit daar zeer goed op aan; de bovengenoemde onderwerpen worden ieder in een apart hoofdstuk behandeld.

De opzet van deel 2 is dat eerst een *theoretische* ondergrond wordt gegeven en daarop aansluitend de *praktische* warenkennis. Dit gebeurt zodanig, dat de geleerde begrippen uit de natuurwetenschappen worden gebruikt om de eigenschappen, toepassingen en fabricagemethoden van een groot aantal grondstoffen, hulpstoffen en produkten te verklaren. Toch kunnen er ten aanzien van de inhoud wel

de nodige opmerkingen worden gemaakt:

– de tekst is hier en daar verwarrend, wisselend van stijl of vertelt in feite twee keer hetzelfde (b.v. het denatureren van alcohol op pag. 49 en 50).

– in de tekst worden tal van namen gebruikt die niet gangbaar zijn. Het vervangen van triviaalnamen door wetenschappelijke namen is nog steeds een punt van discussie, maar wanneer het namen zijn die wij dagelijks gebruiken, lijkt het mij niet zinvol deze door andere te vervangen. Voorbeelden zijn: ethaanzuur voor azijnzuur, methaanzuur voor mierzuur, sacchariden voor koolhydraten, methanal voor formaldehyde, natriummethano(l)aat voor natriumacetaat, enz.

Het meest *ergelijke* van deze uitgave zijn de *figuren*. De molekuulmodellen zijn veelal in een energetisch ongunstige positie gefotografeerd. In hoeverre mag men de werkelijkheid geweld aan doen om studenten iets te illustreren? In dit geval kan het gemakkelijker anders. Sommige figuren zijn onnodig bijvoorbeeld fig. 6.3 op pag. 202 blauwe en witte druiven, of zijn zeer onduidelijk zoals fig. 7.5 houtsoorten en hun toepassingen en fig. 7.8 triplex. Wellicht is het een goed idee om producenten waarvoor in dit boek

er een le-
n Hei-
vakop-
at het vak
positie
t basis-
tateerde,
at het
n over te
nnen
dzaak
van huis-
gen.
oudkun-
met een
uren op
zigen op-
wijs dat
worden.
oor het
dreigend
oor ogen
lotwoor-
y weer op

sselend
de (b. v.
50).
uikt die
iaalna-
g steeds
namen
ij niet zin-
eelden
zuur voor
n, metha-
(l)aat voor

te figuren.
ergetisch
verre mag
n studen-
gemakke-
bijvoor-
druiven,
soorten en
cht is het
n dit boek

ustus 1982

reclame wordt gemaakt een bijdrage te vragen in de kosten ervan, zodat de prijs omlaag kan.

Zeer *positief* is dat men stelling durft te nemen tegen bekende onwaarheden. Te prijzen is de opmerking over meervoudig onverzadigde vetzuurresten. Ook hier kan de vraag gesteld worden: waarom wordt dit herhaald (pag. 66 en 134) en waarom wordt de naam meervoudig onverzadigde vetzuuresters niet gebruikt?

Tot slot een opmerking over de verschijningsdata van de drie delen van deze serie. Menig docent(e) die gekozen heeft voor deze serie gaat thans getooid met grijze haren. Deel 2 is veel te laat verschenen. Het feit dat Educa een gratis drukproef met overigens zeer veel fouten van hoofdstuk 1 beschikbaar heeft gesteld is een slechte pleister op de wond, want ook deel 3 dreigt weer te laat te verschijnen.

J. Kamsteeg

H. L. F. GEUZEBOEK, J. H. VAN HOLTEN, TH. LITH, H. K. NIJHUIS & J. NIJLAND. 1981. Huishouden in het Groot. Groningen, Wolters-Noordhoff. 243 pp. ISBN 90 01 335 40 3. f 54,75.

'Wat valt er nog meer te weten van een Civiele dienst?' is de reactie die opkomt bij het doornemen van dit leerboek. Er wordt hier een verzameling hoofdstukken gepresenteerd die elk voor zich opgesteld blijken te zijn door praktisch en theoretisch goed geschoolde auteurs. Bondig, helder, makkelijk leesbaar en de essentie van elk der vakgebieden belichtend. Dit boek verdient het om als *basis-leerboek* zijn weg te vinden in de MBO-CD-opleiding en het

kan zeker ook in de HBO-opleiding zijn nut bewijzen.

De indeling van de leerstof naar de hoofdtaken van de Civiele dienst in de instellingen (Groothuishoudens) maakt het boek goed toegankelijk. De meer 'droge' leerstof is plezierig ingebed in de probleemstellingen die vanuit de dagelijkse praktijk zijn gekozen.

Jammer genoeg zitten in de uitgangspunten enige missers. De auteurs hebben hier en daar verzuimd de juistheid van opvattingen respectievelijk basisgegevens te verifiëren, zodat daardoor een onjuiste of onvolkomen voorstelling van zaken kan ontstaan. De beweringen op blz. 24 betreffende *babyvoeding* in ontwikkelingslanden roept beelden op die minder cultuur-historisch gegrond zijn en lijken te berusten op het napraten van een actiegroep. Op blz. 25 wordt op overtrokken wijze de portie opgeschept eten voor de patiënt in direct verband gebracht met het ombuigen van het *systeem* van de gezondheidszorg. De presentatie van de volksgezondheidswetten (blz. 55) eindigt met een 'enz.'; daaronder wordt klaarblijkelijk de belangrijke *wet voorzieningen gezondheidszorg* begrepen. Het ware wenselijk dit hoofdstuk bij een herdruk wat ruimer op te stellen en te aktualiseren. Iets overeenkomstigs geldt op blz. 140 voor de behandeling van het COTG (Centraal Orgaan Tarieven Gezondheidszorg). De uitvoering van het boek is stevig en goed, de lay-out prettig. De uitgever heeft op dit gebied uiteraard een reputatie. Drukfouten zijn waarschijnlijk beperkt tot die in de (op het laatst toegevoegde?) tekst op blz. 8.

H. W. Barón