

Competentiegericht leren op Het Kwadrant

# “Het gaat om een ontwikkeling”

Op de groene afdeling van de scholengemeenschap ‘Het Kwadrant’ in Weert leren leerlingen competentiegericht. In het ‘4 Center’, zoals de groene afdeling heet, staan geen bankjes in een rij en er gaat geen bel. “Hier mogen leerlingen fouten maken.”

**D**e twee brede scholengemeenschappen in Weert voegden hun vmbo-afdelingen samen in ‘Het Kwadrant’: één locatie met alle vier de sectoren van het vmbo. Een bedrijfsmatige aanpak staat er centraal: de inrichting van een bedrijf wordt als model genomen. De school telt zo’n zevenhonderd leerlingen. Sinds dit schooljaar is de groene afdeling, met behulp van het APS, overgegaan op competentiegericht leren. De afdeling is ingericht in vier onderdelen, het 4-

Center. De leerlingen, vanaf de derde klas, rouleren over deze vier onderdelen. De ‘Bistro’ beslaat de onderdelen zorg, welzijn, levensmiddelentechnologie en voeding. De ‘Doe-het-zelf’ omvat de vakken politechnologie, installatie, onderhoud, en bij ‘Flora en Fauna’ gaat het om de verzorging van dieren en planten. De ‘Facilitaire Dienst’ betreft het onderhouden en bemensen van de winkel, de receptie, het magazijn en de technische dienst.

## Aardappel

“Voor de laatste twee onderdelen moeten we nog een andere naam bedenken”, vindt Ruud Wolfs, sectorleider van de afdeling groen. Het ochtendprogramma is net van start gegaan. De leerlingen van de Bistro zitten aan een ronde tafel met docente Janneke Jacobs. Ze bespreken de vorige dag en bekijken wat er vandaag moet gebeuren. Elk team heeft een kapitein en een kapitein-assistent. Deze zorgt onder andere voor de notulen. Na de bespreking gaan de leerlingen rustig aan de slag. “Ze zijn bezig met de voorbereiding van een tentoonstelling over de aardappel. Die tentoonstelling is voor een verzorgingstehuis”, vertelt Wolfs. Zo’n opdracht heet op de groene afdeling

van Het Kwadrant een ‘prestatie’. Aan een prestatie wordt gedurende een hele periode gewerkt en natuurlijk kan die niet op een ‘traditionele’ manier beoordeeld worden. “De nieuwe vmbo-examens staan dan ook haaks op deze ontwikkeling. Deze manier van werken is juist gericht op het mogen maken van fouten”, zegt Wolfs, die zijn kritiek op de examens daarmee niet onder stoelen of banken steekt. Hij laat een prestatiebeoordeling van een leerling zien. Er is een lijn in te ontdekken van beginner tot specialist. Sommige onderdelen zijn al voldoende, andere nog niet, daar moet nog aan gewerkt worden. “In het reguliere onderwijs bespreek je altijd vooral de leerlingen met wie het niet goed gaat, dit werkt volgens mij veel beter.”

## Kernteam

De leerlingen van de Bistro zijn inmiddels volop aan het werk. Een leerling strijkt de witte jassen van de afdeling vol overgave. Maar het gaat niet helemaal goed, ziet Wolfs. “Niets van zeggen, daar komt hij zelf wel achter”. Dat is precies de knop die om moet bij docenten, onderstreept hij. “Dat het hier goed gaat, moet de verantwoordelijkheid zijn van ieder-



**Jad Kachman en Jan van Esch bespreken ►  
met Janneke Jacobs het recept**

een, niet alleen van de docent." De groene afdeling is begonnen met dit nieuwe onderwijs omdat het programma Landbouwbreed zich er goed voor leent. Ook de docenten van de afdeling waren gemotiveerd voor de nieuwe werkwijze. "Op termijn zal de hele school zo ingericht worden", meldt Wolfs. "Maar je moet je niet vergissen wat voor gevolgen zo'n systeem heeft voor het onderwijs: er moet een kernteam gevormd worden, de lessen moeten worden losgelaten, je moet ook het leerproces veel meer loslaten." Het nieuwe systeem is bedoeld voor alle derdejaars en vierdejaars leerlingen. De leerlingen verwerven competenties en vaardigheden tot en met niveau twee.

### Recept

Na een knuffelmiddag voor een basisschool, georganiseerd door de afdeling Flora en Fauna, organiseert de Bistro nu dus een aardappeltentoonstelling voor een verzorgingstehuis. De kennis die leerlingen daarvoor nodig hebben wordt aangeboden in workshops. Jan van Esch en Jad Kachman zijn bezig met het praktische deel. Jan schilt, snijdt en frituurt de aardappels en Jad maakt de mayonaise. Hij geniet van de belangstelling voor zijn werk: 'denkt u dat ik er nog wat zout bij moet doen?' 'Heeft u zelf ook wel eens mayonaise gemaakt, zal ik u het recept geven?' Jad vindt de groene richting niet leuk, vertelt hij als hij zijn werk af heeft. "Maar de Bistro wel". Het zelfstandig werken bevalt hem goed: "Dat kan ik wel hoor". Maar dat je voor een

proefwerk zelf de vragen moet bedenken vindt hij maar vreemd. Na de pauze wordt de friet geserveerd, vertelt Jad. "Wilt u er vast één proeven? "En ik moet nog bellen naar het verzorgingstehuis, dat waren we gisteren vergeten." In het verzorgingstehuis moet een presentatie verzorgd worden. Dat vinden veel leerlingen eng, weet Jad. "Je moet hard praten en het goed voorbereiden, dan lukt het wel."

### Prikkelend

Een goed contact met de opdrachtgevers is noodzakelijk, merkt Ruud Wolfs op. "Je gaat als school immers extern en dan moet je goed duidelijk maken waar het om gaat. De opdrachtgever moet weten dat het eindproduct door leerlingen is gemaakt. Dit eindproduct is niet alleen bepalend voor de eindbeoordeling van de presentatie. Mede bepalend is ook het traject dat de leerling doormaakt. Het gaat dus om een ontwikkeling. "Ook de school zelf is regelmatig opdrachtgever, vertelt Wolfs, bijvoorbeeld voor het maken van bloemstukken. Met gemeentelijke zorginstellingen en sportclubs wordt nog overleg gevoerd. Het verzorgingstehuis is de opdrachtgever van de tentoonstelling. Vanuit de zorg kwam de opmerking dat de tentoonstelling wel prikkelend moest zijn voor de ouderen. De leerlingen besloten daarom er een spel bij te maken. Liza Olthuis is met het spel bezig. Ze heeft een bordspel gemaakt met dobbelstenen, pionnen en kaartjes met vragen. De vragen krijgt ze aangereikt van haar medeleerlingen. "Wat zijn vastkokende

aardappels?', geeft Liza als voorbeeld van zo'n vraag. "Nicola is toch ook vastkokend hè", vraagt ze aarzelend. Liza vindt van het hele programma vooral de keuken leuk: "Yoghurt en kaas en boter maken en allerlei testjes doen." Bloemschikken heeft ook haar belangstelling, maar techniek en dieren zijn minder aan haar besteed. De werkwijze op school bevalt haar goed.

### Ver doorvoeren

Met elke prestatie wordt geprobeerd iets aan het geheel toe te voegen, licht Wolfs toe. Alle prestaties en stageverslagen komen terecht in een portfolio. De leerlingen hebben daar zelf het beheer over. Een dag in de week lopen de derdejaars leerlingen stage. Via het portfolio moeten ze zich bewust worden van hun handelen. Het portfolio is het bewijs van de zaken die ze gedaan hebben. Je moet het ver doorvoeren, anders heeft het geen zin", meent Wolfs. Af en toe laat het 4 Center de leerlingen bewust onder grote druk werken. "We hebben ze laatst een uitgebreide lunch laten verzorgen en werkelijk alles ging mis. Dat vonden ze heel vervelend, maar toch ook leerzaam. Als een leerling zegt: 'oh, het was wel leuk', dan is het niet goed. Dit vonden ze vreselijk, maar ze hebben er wel veel van geleerd." ∞

**Marijke van Kerkhoven**