

Toelichting Huishoudkunde BOL Leerjaar 2 – Project Koken voor collega's / Eten bij de burens Sprints voor voorbereiding, uitvoering en beoordeling

In deze toelichting staan de sprints voor de voorbereiding, uitvoering en beoordeling van de tweedejaars leerlijn huishoudkunde Koken voor collega's / Eten bij de burens, waarin je in een groep van ca. 10 studenten een dinertje gaat verzorgen voor een groep potentiële collega's (in eerste instantie studenten van de BBL-opleiding MzVz) of (na verloop van tijd) mensen uit de buurt van de school.

Werkprocessen en Leerlijn met kennis en vaardigheden	Projectopdracht	Plaats van de leerlijn/toets
<p>De leerlijn Huishoudkunde in leerjaar 2 biedt ondersteunende kennis en vaardigheden aan bij de werkprocessen:</p> <p>VVT: Biedt zorg in de woonsituatie</p> <p>GHZ: Ondersteunt en motiveert een groep bij activiteiten</p> <p>GGZ: Ondersteunt de cliënt bij maatschappelijke participatie</p> <p>KZ: Biedt zorg aan moeder en kind</p>	<p>September 2018-Februari 2019, MzVzK7-classes (eerste periode van een half jaar waarin dit project draait; pilot):</p> <p>Je gaat gedurende zes weken, op de maandagavond van 16.30-20.30 uur, in een groep van ca. 10 studenten met begeleiding van de HHK-docent voor een MzVz BBL-groep een dinertje voorbereiden, bereiden en serveren en nadien alles opruimen en evalueren.</p> <p>Elke avond doe je een of meer opdrachten die in de vorm van sprints zijn uitgewerkt in deze toelichting.</p> <p>Februari 2019-Januari 2020: MzVz7-classes; project i.h.k.v. School in de Wijk:</p> <p>Je gaat gedurende zes weken, op de maandagavond van 16.30-20.30 uur, in een groep van ca. 10 studenten met begeleiding van de HHK-docent voor een groep buurtbewoners een dinertje voorbereiden, bereiden en serveren en nadien alles opruimen en evalueren.</p> <p>Elke avond doe je een of meer opdrachten die in de vorm van sprints zijn uitgewerkt in deze toelichting.</p>	<p>School: HHK-lokaal en aangrenzend deel van de kantine</p>

Inleiding op het project en de sprints

Je zit in het tweede jaar van de BOL-opleiding MZ-begeleider/Verzorgende-IG en gaat je voorbereiden op de verdiepingsfase van je opleiding. In deze fase moet je startbekwaam worden in de zorg en begeleiding binnen de branche en gericht op de doelgroep van je keuze. In alle branches en bij alle doelgroepen is het zorgen dat de cliënt zo gezond en plezierig mogelijk kan leven en hem begeleiden bij activiteiten om dit te realiseren een belangrijke taak van jou als MzVz'er. Het project Koken voor collega's / Eten bij de burens levert een bijdrage om dit te leren.

We starten met het project Koken voor collega's. Hierbij gaan de MzVzK7-klassen in drie groepen van ca. 10 studenten gedurende steeds zes weken een dinertje voorbereiden en verzorgen voor de eerstejaars BBL-klassen MzVz. Dit is de pilotfase van het project die duurt van september 2018 tot februari 2019. De planning van de pilotfase staat in bijlage 1a.

In de periode februari 2019 tot februari 2020 gaat het project Eten bij de burens écht draaien door in groepjes te gaan koken voor buurtbewoners. Hierbij is het de bedoeling dat buurtbewoners op maandagavond tegen een kleine vergoeding gezond, gezellig en goedkoop kunnen eten in de kantine van de school. Zo promoten we de "school in de wijk" en gaat onze school steeds meer gaan fungeren als ontmoetingsplaats tussen bv. jongeren en ouderen en bijdragen aan sociale samenhang en vermindering van eenzaamheid. Zo leren studenten ook zich als professionals te bewegen in de wijk, wat in het kader van de huidige ontwikkelingen in zorg en welzijn een belangrijke werksetting aan het worden is. De projectplanning staat in bijlage 1b.

Hieronder is de voorbereiding, uitvoering, beoordeling en evaluatie van dit project uitgewerkt via sprints, die verdeeld zijn over de vier tot zes projectweken.

Project Koken voor collega's (MzVzK7)			
Dagdeel	Projectfase / Sprint	Opdrachten	Lezen
1	Sprint 1 Oriëntatie en Planning <ul style="list-style-type: none"> • Kennismaken met elkaar • Kennismaken met het doel, de opdracht en opzet van het project • Activeren van de voorkennis over gezonde voeding, een aangename maaltijd en hygiënisch, veilig, ergonomisch en kostenbewust werken • Activeren van de voorkennis over het plannen van huishoudelijk werk en scrummen • Afmaken van de planning en maken van groeps- en werkafspraken m.b.v. SCRUM • Voorbereiden van sprint 2: inventariseren van de kenmerken, wensen, behoeften en gewoonten van de doelgroep • Uitleg over de privacywetgeving i.r.t. het doen van onderzoek 	<p>Formuleren definition of done & definition of fun bij de projectopdracht</p> <p>Werkboek Leefomgeving MZ, Studiehulp H4, H5, H8</p> <p>Opdracht(en) via de docent over gezonde voeding, voedingsstoffen en voedingsmiddelen.</p> <p>Werkboek Leefomgeving MZ, Selectie van verwerkingsopdrachten bij H8 of opdracht(en) via de docent over hygiënisch, veilig, ergonomisch en kostenbewust werken.</p> <p>Werkboek Leefomgeving MZ, Vaardigheid Planning maken (blz. 128-130)</p> <p>Sprintplanning in deze tabel overnemen op scrumbord en specifieker maken</p>	<p>Boek Leefomgeving MZ, H4: De leefomgeving in orde houden (herhaling) H5: Zorg voor de maaltijden (herhaling) H8: Huishoudelijke zorg (herhaling)</p> <p>Boek Persoonlijke verzorging MZ, H9: Gezonde voeding (herhaling)</p> <p><i>Let op: Als je MzVzK doet en het boek Leefomgeving niet hoeft te kopen in leerjaar 1, hoor je van de docent wel vergelijkbaar boek of website kunt gebruiken.</i></p>
2	Uitvoering Sprint 2 Onderzoeken van de kenmerken, wensen, behoeften en gewoonten m.b.t. de voeding en maaltijd van de doelgroep	<p>Werkboek Persoonlijke verzorging, Verwerkingsopdrachten bij H9 (selectie) of opdracht(en) via de docent over gezonde voeding Studiehulp H9</p> <p>Sprintopdrachten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inventariseren van de kenmerken, wensen, behoeften en gewoonten van de doelgroep 2. Bespreken en analyseren van de gevonden gegevens i.r.t. theorie over de eisen aan een gezonde maaltijd 3. Bedenken van gerechten die passen bij de wensen en behoeften van de doelgroep 	<p>Boek Leefomgeving MZ H5: Zorg voor de maaltijden (herhaling)</p> <p>Boek Persoonlijke verzorging MZ, H9: Gezonde voeding (herhaling)</p> <p>www.voedingscentrum.nl</p>

3	Uitvoering Sprint 3 Samenstellen van een driegangenmenu, maken van een boodschappenlijst en begroting en doen van de bestelling/inkopen	Werkboek Leefomgeving MZ, Verwerkingsopdrachten bij H12, H13, H14 (selectie) of opdracht(en) via de docent over kostenbewust leven en budgetteren Studiehulp H12, H13, H14 Sprintopdrachten: 4. Samenstellen en vaststellen van een driegangenmenu 5. Opstellen van een boodschappenlijst en begroting 6. Invullen en controleren van de bestellijst in BINQ 7. Z.n. aanpassen van de bestelling zodat deze past binnen het budget	Boek Leefomgeving MZ, H12: Kosten levensonderhoud H13: Ondersteunen bij geldzaken H14: Schulden voorkomen Websites over een menu samenstellen <i>Let op: reserveer een deel van het budget voor de aankleding van de maaltijd</i>
4	Uitvoering Sprint 4 Uitnodigen van de gasten in een aangename omgeving	Werkboek Leefomgeving MZ, Verwerkingsopdrachten bij H1 en H2 of opdracht(en) via de docent over een aangename omgeving om te eten Studiehulp H1 en H2 Sprintopdrachten: 8. Bedenken en begroten van de inrichting en aankleding van de ruimte 9. Bestellen/Aanschaffen van de benodigdheden 10. Maken en versturen van de uitnodiging 11. Ontwikkelen van de evaluatie van de klanttevredenheid	Boek Leefomgeving MZ, H1: Leefsituatie en welzijn (herhaling) H2: Van elke ruimte kun je iets moois maken (herhaling) Websites over een etentje organiseren <i>Let op: Tijdens dit dagdeel gaan we ook proefkoken</i>

5	Uitvoeren Sprint 5: Organiseren van het diner	<p>Werkboek Leefomgeving MZ, Verwerkingsopdrachten bij H9 en H10 of opdracht(en) via de docent over het bereiden, serveren, afruimen en schoonmaken/opruimen i.v.m. de maaltijdverzorging Studiehulp H9 en H10 Vaardigheden bij H5, H9 en H10</p> <p>Opdrachten:</p> <p>12. Maken van een planning voor het bereiden van de gerechten incl. uitleg over bereidingsmethodes en hulpmiddelen en hygiënisch en veilig werken</p> <p>13. Oefenen met tafeldekken, uitserveren, letten op signalen van de gasten en afruimen</p> <p>14. Maken van een taakverdeling incl. aandachtspunten voor het opruimen en schoonmaken van de keuken en de ruimte waar is gegeten</p>	<p>Boek Leefomgeving MZ H9: Schoonmaken en onderhouden van de woonomgeving (herhaling) H10: Schoonmaak- en onderhoudsmethoden (herhaling)</p> <p>Bijlage 2: Vlekkenverwijderingstabel Bijlage 3: HACCP</p> <p>Websites over etiquette aan tafel</p> <p><i>Let op: Tijdens dit dagdeel gaan we ook proefkoken</i></p>
6	Uitvoeren Sprint 6: Koken – Serveren – Afruimen – Opruimen en schoonmaken	<p>15. Ontvangen van de gasten</p> <p>16. Koken van de gerechten</p> <p>17. Serveren van de drankjes en gerechten</p> <p>18. Afruimen van de maaltijdresten na elke gang</p> <p>19. Evalueren door/met de gasten</p> <p>20. Opruimen en schoonmaken</p>	
6	Afronding	<p>21. Evalueren van de avond</p> <p>22. Beoordelen door de docent via aftekenkaart HHK LJ2 Koken voor collega's</p>	

Bijlagen:

Bijlage 1a: Rooster Pilotfase (MzVzK7)

Bijlage 1b: Rooster Projectfase (MVZ16)

Bijlage 2: Aftekenkaart HHK LJ2 Project Koken voor collega's

Bijlage 1a: Rooster Pilotfase

Kalenderweek			Maandag	Klas die kookt	Klas te gast	
Periode 1	36	1	03 sept.	Dagdeel 1	Ca. 12 studenten uit MzVzK7b	
	37	2	10 sept.	Dagdeel 2		
	38	3	17 sept.	Dagdeel 3		
	39	4	24 sept.	Dagdeel 4		
	40	5	01 okt.	Dagdeel 5		
	41	6	08 okt.	Dagdeel 6		SAVK8a
	42	7	15 okt.	Dagdeel 1	Ca. 6 studenten uit MzVzK7b en uit MzVzK7a	
	43		22 okt.	Herfstvakantie		
	44	8	29 okt.	Dagdeel 2 (niet in de keuken)	Idem	
	45	9	05 nov	Dagdeel 3		
46	10	12 nov	Toetsweek			
Periode 2	47	1	19 nov.	Dagdeel 4	Idem	
	48	2	26 nov.	Dagdeel 5		
	49	3	03 dec.	Dagdeel 6		SAVK8b
	50	4	10 dec.	Dagdeel 1/2	Ca. 12 studenten uit MzVzK7a	
	51	5	17 dec.	Dagdeel 2/3		
	52		24 dec.	Kerstvakantie		
	01		31 dec.	Kerstvakantie		
	02	6	07 jan.	Margedag		
	03	7	14 jan.	Dagdeel 4	idem	
	04	8	21 jan.	Dagdeel 5		
05	9	28 jan.	Dagdeel 6	SAVK8h		
06	10	04 feb.	Toetsweek			

AFTEKENKAART HHK5-6: Huishoudkunde leerjaar 2
Project Koken voor collega's / Eten bij de burens

Naam student:

Groep:

Naam docent:

Activiteit / Opdracht	Beoordeling		
	O / V / G	Datum	Paraaf docent
Sprint 1 Maken van een planning m.b.v. het scrumbord of een andere planningsmethodiek			
Sprint 2 Onderzoeken van de kenmerken, wensen, behoeften en gewoonten m.b.t. de voeding en maaltijd van de doelgroep			
Sprint 3 0 Samenstellen van een driegangenmenu 0 Maken van een boodschappenlijst en begroting 0 Doen van de bestelling/inkopen			
Sprint 4 Uitnodigen van de gasten in een aangename omgeving			
Sprint 5 Organiseren van het diner			
Sprint 6 Koken – Serveren – Afruimen – Opruimen en schoonmaken			
Houding tijdens het project: 0 aanwezigheid: is max. 2 x afwezig en heeft hiervoor vervangende opdrachten gemaakt 0 inzet: heeft de opdrachten bij de theorie naar behoren gemaakt 0 gedrag: werkt bij de sprints hygiënisch, veilig, ergonomisch, kostenbewust, kwaliteitsbewust en collegiaal			
Resultaat HHK5-6	Voldoende / Onvoldoende / Goed		
Resultaat Herkansing HHK5-6	Voldoende / Onvoldoende / Goed		

Wijze van beoordeling van deze toets/aftekenkaart:

Het project wordt beoordeeld aan het eind van het project, na sprint 6 op dagdeel 6. Het resultaat van deze toets wordt geregistreerd in Studievolg en kun je zelf bijhouden op het resultatenoverzicht voor in dit aftekenboekje.

Voor een **goed** resultaat heb je alle onderdelen (meer dan) voldoende gedaan.

Voor een **voldoende** resultaat heb je aan alle onderdelen voldaan, maar mag er in een onderdeel af en toe iets ontbreken of nog niet helemaal juist gedaan zijn.

Je krijgt een **onvoldoende** als je:

- a. Max. twee van de sprints 1 tm 5 niet of niet naar behoren hebt gedaan; deze worden geherkanst via vervangende opdrachten
- of
- b. Meer dan twee sprints niet of niet naar behoren hebt gedaan en/of afwezig bent bij of onvoldoende hebt op sprint 6, deze wordt geherkanst via deelname aan het gehele project van een volgende groep.

Als de herkansing opnieuw onvoldoende is, kun je onder voorwaarden een extra kans krijgen (zie studievoortgangsregels in de studiewijzer deel 3).