De koekbeurt

Een instructieontwerp van een praktische vaardigheid voor leerlingen met een meervoudige handicap in het voortgezet speciaal onderwijs volgens het system approach model

24-2-2010

Martine Brunt

Methoden en strategieën voor onderwijsontwerpen

2. Doelstellingenanalyse

Het doel van de analyse is het bepalen van de vaardigheden en kennis die nodig zijn om het instructiedoel te bereiken (Dick, Carey, & Carey, 2005).
Als start van een instructieontwerp is het belangrijk dat de globale doelen bekend zijn. Globale doelen zijn de hoofdstappen die leiden tot het bereiken van het instructiedoel.
Voor het bepalen van deze doelen moeten ze geclassificeerd worden binnen de leerdomeinen. Leerdomeinen geven aan op welke manier het leren plaatsvindt. Ze geven aan welke vaardigheden geleerd moeten worden om een doel te bereiken. Er worden 5 soorten leerdomeinen onderscheiden. Verbale informatie, waarbij leerlingen antwoord moeten kunnen geven op specifieke vragen. Intellectuele vaardigheden, dat zijn aardigheden die uitgevoerd worden aan de hand van eerder geleerde kennis, zoals het oplossen van een probleem, het toepassen van kennis en het onderscheiden en definiëren van concepten (Driscoll, 2005). Psychomotorische vaardigheden, waarbij de leerling een motorische handeling moet verrichten om een resultaat te bereiken. Hieraan kan een mentale of cognitieve activiteit aan vooraf gaan. Attitudes, een houding waarbij met in staat is om bepaalde keuzes te maken of besluiten te nemen. Cognitieve strategieën, dit zijn de strategieën die we gebruiken om ons eigen leren aan te sturen, zodat we een bepaald leerdoel kunnen bereiken (Dick, Carey, & Carey, 2005).
Het is belangrijk dat de juiste volgorde van de globale doelen wordt bepaald, zodat het doel bereikt kan worden en dat de verbale informatie op een juiste manier geclusterd wordt. Zo kan informatie onthouden kan worden (Dick, Carey, & Carey, 2005).
Een globaal doel kan onderverdeeld worden in substappen, waarbij het doel bereikt wordt door het uitvoeren van een aantal stappen in vaste volgorde. Daarnaast kan een globaal doel onderverdeel worden in onderliggende vaardigheden, subordinate skills. Dit zijn vaardigheden die nodig zijn om het globale doel uit te voeren. Aan de basis van de uitvoering van een instructiedoel liggen de ingangseisen, dit zijn de vaardigheden die minimaal aanwezig moeten zijn om de instructie uit te kunnen voeren (Dick, Carey, & Carey, 2005).

2.1 Uitwerking doelstelling 1: hygiënisch werken met etenswaren.

Bij doelstelling 1 kan de leerling op een hygiënische manier omgaan met de verwerking van etenswaren.

De leerling kiest ervoor om hygiënisch te werken op basis van een aangeleerde basishouding met betrekking tot het werken met etenswaren. Doelstelling 1 is dus een attitude. In dit geval gaat het om een hygiënische basishouding. Om deze attitude te leren dient de lerende te weten hoe hij op een hygiënische manier kan omgaan met etenswaar. De attitude verschuift daarom naar een psychomotorische vaardigheid. Op deze manier is het behalen van het doel te observeren (Dick, Carey, & Carey, 2005). Het leren van de basishouding blijft uitgangspunt. In figuur 1 wordt de verschuiving weergegeven in het bovenste gedeelte van de flowchart.

Om op een hygiënische manier om te leren gaan met etenswaar zal de leerling het volgende moeten leren: De leerling snapt het belang van hygiënisch werken en laat dit zien door ernaar te handelen. In tabel 1 wordt weergegeven in welke stappen dit doel is onderverdeeld. De vaardigheden die erbij horen en het gedrag wat juist niet plaats moet vinden staan omschreven in tabel 2.

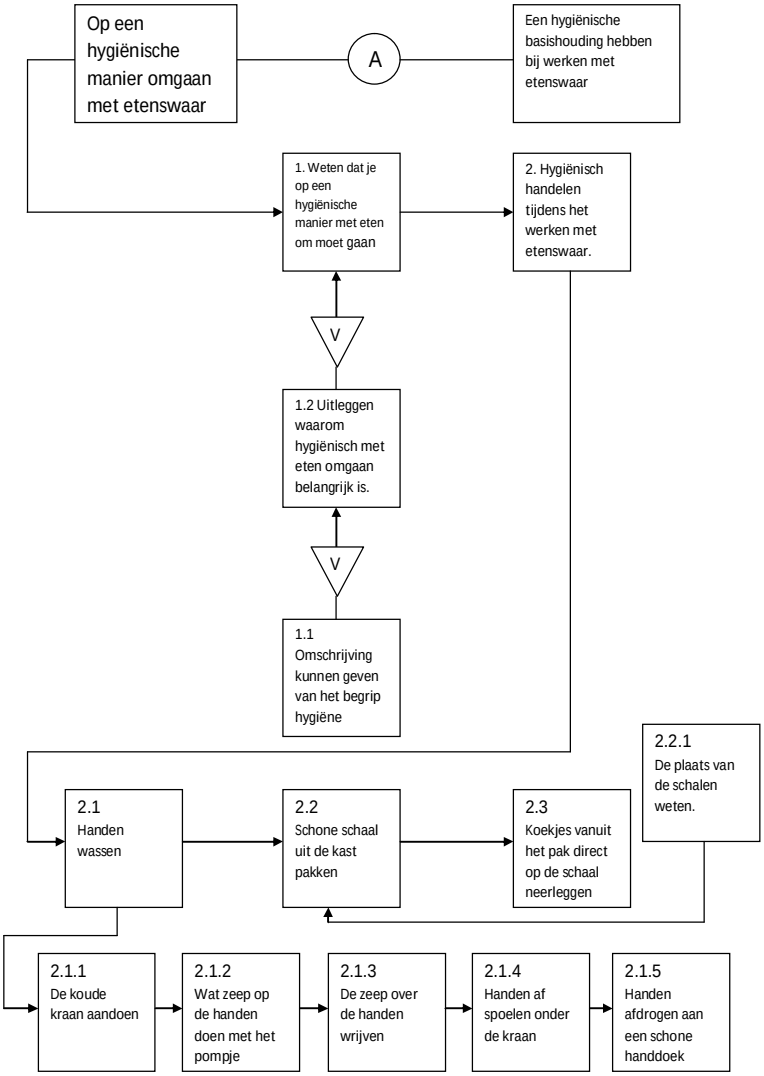
Tabel 1 *Onderverdeling van de globale doelstelling 1 in stappen en indeling in domeinen*

Globale doelstelling 1	**De leerling kan op een hygiënische manier omgaan met de verwerking van etenswaren.**	**Attitude**
Stap 1 **Weten dat je op een hygiënische manier met eten om moet gaan**	Voordat een leerling aan de slag gaat met de koekjes is het belangrijk dat hij of zij weet dat hier op een hygiënische manier mee om moet worden gegaan, dit is een intellectuele vaardigheid. De leerling moet verbale informatie krijgen over hygiëne bij het werken met etenswaar, om te kunnen begrijpen wat het belang is van hygiënisch werken.	Intellectuele vaardigheid
Stap 2 **Hygiënisch handelen tijdens het werken met etenswaar.**	De leerling laat zien dat hij begrijpt dat hij op een hygiënische manier moet handelen.	Psychomotorische vaardigheid

Tabel 2 Hygiënisch gedrag bij de koekbeurt

Hygiënisch werken	
Wat doe je wel	*Wat doe je niet*
Handen wassen	Meteen aan de slag gaan
Een schone schaal pakken	Een bord of schaal pakken die zomaar ergens staat en al gebruikt is.
Koekjes direct uit het pak op de schaal leggen	De koekjes eerst op het werkblad leggen

Figuur 1 geeft de flowchart van doelstelling 1 weer met alle onderliggende vaardigheden.



Figuur 1 De flowchart behorend bij doelstelling 1: De leerling kan op een hygiënische manier omgaan met de verwerking van etenswaren

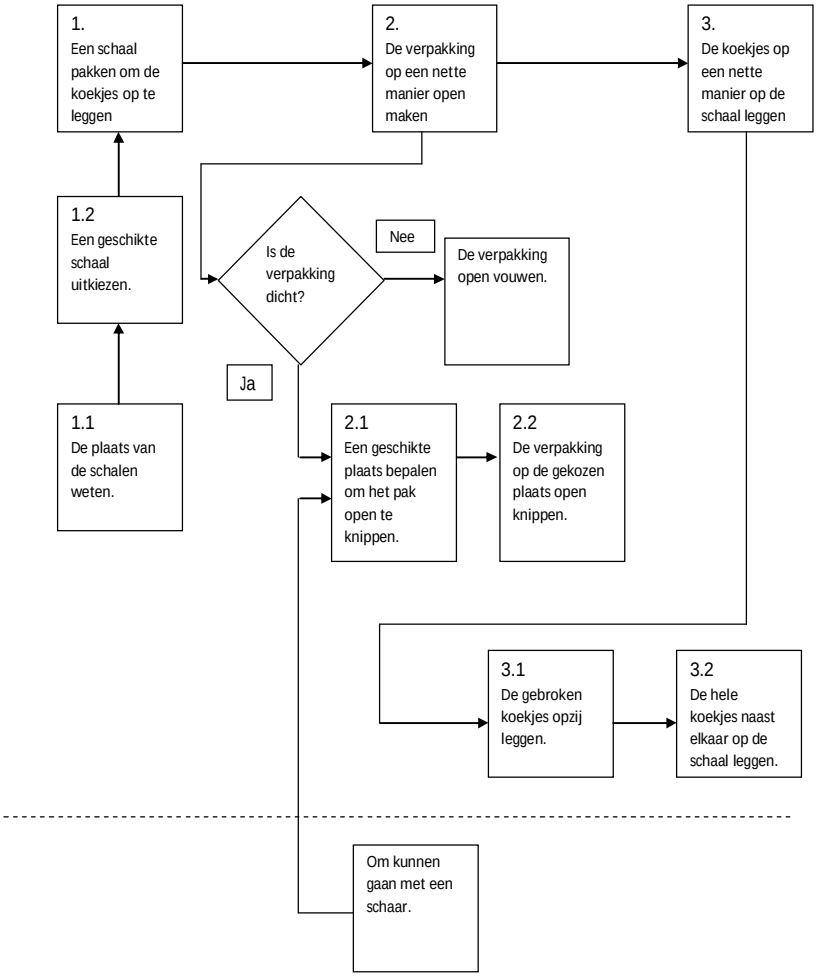
2.2 Uitwerking doelstelling 2: presentatie van de koekjes

Bij doelstelling 2 kan de leerling de koekjes op een nette manier presenteren op een schaal.
De leerling moet een schaal pakken waar de koekjes op gelegd worden en dient te weten hoe het pak koek netjes opengemaakt moet worden, zodat de koekjes heel blijven. Daarnaast moet hij weten hoe ze gehanteerd moet worden om ze op een nette manier op een schaal te leggen. Doelstelling 2 is dus een psychomotorische vaardigheid. De stappen die gevolgd worden om deze vaardigheid uit te leren voeren, worden weergegeven in tabel 3.

Tabel 3 *Onderverdeling van de globale doelstelling 2 in stappen en indeling in domeinen*

Globale doelstelling 2	**De leerling kan de koekjes op een nette manier presenteren op een schaal.**	**Psychomotorische vaardigheid**
Stap 1 **Een schaal pakken om de koekjes op te leggen**	De leerling moet weten waar hij een schone schaal kan pakken die geschikt is voor de koekjes, als de traktatie groot is dan moeten er meerdere schalen gebruikt worden. Hierbij moet dus een inschatting gemaakt worden over de ruimte die de traktatie inneemt.	Psychomotorische vaardigheid
Stap 2 **De verpakking op een nette manier open maken**	De leerling moet een geschikte manier vinden om de verpakking netjes open te maken. Is de verpakking al open? Is het een zak die opengevouwen kan worden of een doosje? Of moet de verpakking met een schaar opengeknipt worden? Op welke manier kan de leerling de verpakking het beste openknippen, zonder dat de koek verkruimelt en op zo'n manier dat ze goed uit het pak gehaald kunnen worden?	Psychomotorische vaardigheid
Stap 3 **De koekjes op een nette manier op de schaal leggen**	De leerling moet de koekjes uit de verpakking halen en zo op de schaal neerleggen dat ze netjes liggen. De koekjes mogen niet gebroken zijn en ze moeten netjes naast elkaar liggen op een schone schaal.	Psychomotorische vaardigheid

Figuur 4 geeft de flowchart weer van doelstelling 2 met alle onderliggende vaardigheden.



Figuur 2 De flowchart behorend bij doelstelling 2: De leerling kan de koekjes op een nette manier presenteren op een schaal.

Literatuur

Dick, W., Carey, L., & Carey, J. O. (2005). *The Systematic Design of Instruction (6th ed.).* Boston: Allyn & Bacon.

Driscoll, M. P. (2005). *Psychology of learning for instruction.* Boston: Allyn and Bacon.