**2021**

Almer Hietkamp

OSG Piter Jelles

5/1/2021

**September**



**Docentenhandleiding Event**

**Afbeelding met tekst, persoon, binnen, keuken

Automatisch gegenereerde beschrijving**

Inhoud

[1. Inleiding 3](#_Toc92186275)

[2. De lessenreeks 4](#_Toc92186276)

[2.1 Les 1 Kennismaking 4](#_Toc92186277)

[2.2 Les 2 Horeca (bedienen) 5](#_Toc92186278)

[2.3 Les 3 Horeca (keuken) 6](#_Toc92186279)

[2.4 Les 4 Horeca (keuken) 7](#_Toc92186280)

[2.5 Les 5 Beveiliging & uniformberoepen 7](#_Toc92186281)

[2.6 Les 6 Dienstverlening & schoonmaak 8](#_Toc92186282)

[2.7 Les 7 Sport 9](#_Toc92186283)

[2.8 Les 8 Bedrijfsbezoek Fire Café Leeuwarden 10](#_Toc92186284)

[2.9 Les 9 Bedrijfsbezoek Friese Poort 10](#_Toc92186285)

# Inleiding

In dit document staan de negen lessen beschreven die worden gegeven voor het vak Event organiseren voor een opdrachtgever. Leerlingen gaan leren hoe het is om te werken in deze sector en welke opleidingen en banen ze in de toekomst kunnen gaan doen.

Er staat per dia beschreven wat je als docent kunt vertellen bij het onderwerp. Daarnaast staan er differentiatiemogelijkheden. De lessen zijn uitgewerkt in het programma Lessonup, het cijfer onder de les staat voor de dia in Lessonup.

Houd tijdens de gehele lessenreeks rekening met het eindverslag. Laat tijdens de lessen dit bestand vaker zien. Dit is te vinden in het bestand: Curriculair Spinnenweb.

# De lessenreeks

## Les 1 Kennismaking

<https://www.lessonup.com/app/lesson/vjKQxjW26JmdBrfvp>

Verwelkom de leerlingen bij het vak Event. Ze gaan bij dit vak leren hoe het is om te werken rondom (kleine en grote) evenementen en alles wat daar bij komt kijken. Daarbij gaan ze kennismaken met verschillende sectoren en aan de hand daarvan gaan ze opdrachten maken en/of uitvoeren. We beginnen deze les eerst met de verschillende sectoren. De volgende lessen zijn allemaal gebaseerd op één van de sectoren.

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Vertellen wat de verschillende sectoren binnen het vak Event zijn
* Vertellen wat voor kwaliteiten je nodig hebt per sector
* Verschillende bedrijven in de regio benoemen per sector
* Vertellen wat voor opleiding je nodig hebt voor werk per sector
* **Dia 1:** Spreekt voor zich. Je klikt straks per link op een filmpje van het profiel Zorg & Welzijn van strux.
* **Dia 2:** Stel na elk filmpje controlevragen. Vraag naar voorbeeldbedrijven per sector en geef desnoods een voorzet.
* **Dia 3:** Gezondheidszorg. Ziekenhuizen, ouderentehuizen etc. Wie heeft een bekende in deze sector werken? Werktijden zijn hier vaak variabel, wat houdt dat in?
* **Dia 4:** Gezondheidszorg. Ziekenhuizen, ouderentehuizen etc.
* **Dia 5:** Dienstverlening? Schoonmaak gebeurt bijna bij alle grote bedrijven. Maar ook in ziekenhuizen of ouderencentra.
* **Dia 6:** Kwaliteiten? Netjes werken, goed luisteren, schoon (hygiënisch) werken, zelfstandig kunnen werken etc.
* **Dia 7:** Horeca?
* **Dia 8:** Een heleboel, maar ook de kantine keuken op school! Hier kun je ook stage lopen als voorbereiding op BAS & KAS.
* **Dia 9:** Uiterlijke verzorging.
* **Dia 10:** Creatief, affiniteit met make up en haarverzorging, netjes werken.
* **Dia 11:** Beveiliging en uniformberoepen. Leger, handhaving, beveiliging etc.
* **Dia 12:** Kroegen, festivals, grote bedrijven met dure of schadelijke materialen, openbaar vervoer.
* **Dia 13:** Lees de planning voor.
* **Dia 14:** Profiel D&P. Stel controlevragen aan de klas.
* **Dia 15:** Les Chantal komt werken via Videoland. Kies een aflevering die goed bij de behoefte van de klas past.

## Les 2 Horeca (bedienen)

<https://www.lessonup.com/app/lesson/btF8gtxhEjf3Hemxs>

Zorg ervoor dat je het bestand van PJ take away food minimaal 16 keer hebt uitgeprint.

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Vertellen wat bedienen is en hoe het werkt
* Vertellen wat voor opleidingen we op school aanbieden binnen dit vakgebied
* Ingrediënten omzetten naar prijs per portie
* Vervolg opleidingen noemen in deze sector
* Vertellen wat belangrijk is tijdens bedienen
* **Dia 1:** Welkomst en terugkoppeling vorige week.
* **Dia 2:** Koppel het filmpje terug en maak een switch naar de interne opleidingen BAS (Bediening assistent) en KAS (keuken assistent). Die kun je volgen vanaf jaar 4! Dit zorgt ervoor dat je makkelijker een baan kunt vinden in de Horeca.
* **Dia 3:** Uitleg Bas.
* **Dia 4:** Wat betekent BAS en wat zijn je taken.
* **Dia 5:** spreekt voor zich, zorg voor duidelijke en relevante voorbeelden.
* **Dia 6:** Klik op de link.
* **Dia 7:** Klik op de link.
* **Dia 8:** Pak de uitgeprinte formulieren van PJ take away food en leg het uit. Kom met voorbeelden. De docent bij wie je de bestelling opneemt let op hoe beleefd je bent en of je goed naar hem of haar luistert. Dit gaan jullie in de laatste les doen (einddoel).
* **Dia 9:** Wat is belangrijk tijdens het opnemen van een bestelling.
* **Dia 10:** Nu mogen jullie gaan uitzoeken welke ingrediënten je nodig hebt voor je bestelling. Dit mag op je telefoon. Zoek vervolgens uit wat het kost om één van deze producten te maken. Vragen stellen mag altijd.
* **Dia 11:** Let bij het lopen van de leerlingen goed op de tips uit het filmpje. Laat de leerlingen om de beurt met borden en glazen lopen. Wissel dit af.
* **Dia 12:**  Tafel afruimen hoort er natuurlijk ook bij. Dit is te zien in dia 13 en 14.

## 2.3 Les 3 Horeca (keuken)

<https://www.lessonup.com/app/lesson/LD5Z32uFtFnhq4nQL>

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Een simpel gerecht (warm en koud) bereiden in de keuken
* Vertellen waar je kan werken in de keuken
* Vertellen welke opleiding je op school kunt volgen in deze sector
* Er achter komen of werken in de keuken iets voor hem of haar is
* **Dia 1:** vandaag: Koken! Koppel het stukje bedienen terug door middel van controlevragen. Het werken als keuken assistent, wat houdt dat in? Hier gaan we vandaag dieper op in.
* **Dia 2:** Wat leer je tijdens KAS (keuken assistent)?
* **Dia 3:** Filmpje om het duidelijk te maken.
* **Dia 4:** Hoe is het om te werken in de keuken?
* **Dia 5:** We gaan zelf bezig in de keuken! We beginnen met een feestelijke spies. Lees rustig en gezamenlijk het recept voor. Zorg ervoor dat je een assistent bij je hebt die diagonaal van je staat. Maak tweetallen en zorg ervoor dat iedereen zijn handen wast, zijn of haar haar in een staart doet en een schort omdoet. Als dit gedaan is kunnen we beginnen! Neem de tips mee van de lesobservaties: [LOB/LU 1 / Organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever | Docent en Kennismanager Dienstverlening & Producten (jouwweb.nl)](https://almerhietkamp.jouwweb.nl/organiseren-van-een-activiteit-voor-een-opdrachtgever/lob-lu-1-1)
* **Dia 6:** Voorbeeld van meneer Hietkamp die de snijtechnieken leert.

## Les 4 Horeca (keuken)

<https://www.lessonup.com/app/lesson/XDWXF4bMxnyrkRuoP>

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Een simpel gerecht bereiden in de keuken
* Vertellen waar je kan werken in de keuken
* Vertellen welke opleiding je op school kunt volgen in deze sector
* Er achter komen of werken in de keuken iets voor hem of haar is
* **Dia 1:** Lees gezamenlijk het recept voor en begin. Neem alles van de vorige les mee en koppel hier van te voren op terug.

## Les 5 Beveiliging & uniformberoepen

<https://www.lessonup.com/app/lesson/yXvLgMaF2ooz5Rf7N>

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Vertellen welke banen er zijn op het gebied van deze sector
* Vertellen welke opleidingen er zijn op het gebied van deze sector
* Ontdekken of deze sector bij hem of haar past
* Ontdekken wat we op school doen in dit vakgebied
* **Dia 1:** Beveiliging en uniformberoepen, zij zitten hier tegenover de school! Binnenkort gaan we hier een kijkje nemen. Er zijn hier ook een aantal andere opleidingen. Vertel wat over beveiliging en je eigen ervaring met het werken met beveiliging (In mijn geval Oktoberfest Stiens).
* **Dia 2:** Laat de website van het oktoberfest zien en wat foto’s. Vraag waarom beveiliging hier zo belangrijk is. Is dat alleen voor ruzies? Of ook voor brandgevaar, gewonden, iets met de tent of de apparatuur, etc.)
* **Dia 3:** Wat komt er allemaal kijken bij zo’n oktoberfest?
* **Dia 4:** Taken van een beveiliger: Inschatten van een situatie. Dit mogen jullie nu doen in dia 4,5 en 6.
* **Dia 7:** Een beveiliger heeft altijd veranderende situaties om zich heen, eigenlijk nooit dezelfde. Je moet goed weten wanneer je welke hulpdienst in moet schakelen of dat je het zelf oplost. Het is een verantwoordelijk beroep.
* **Dia 8:** Filmpje werken als beveiliger
* **Dia 9:** bewaking, toezigt. Surveillant, bewaker, toeziener. Surveilleren, bewaken, het toezigt hebben, een waakzaam oog houden
* **Dia 10:** Soorten beveiliging met voorbeelden.
* **Dia 11:** Spreekt voor zich. Voorbeelden zijn zwembad, snackbar, de Oldehove.
* **Dia 12:** Geef hulp. Camera’s, kluisjes, beveiliging, aanspreekpunt, pauzewacht etc. etc.
* **Dia 13:** Lesbezoek.

## Les 6 Dienstverlening & schoonmaak

<https://www.lessonup.com/app/lesson/so67ALBdfXeZ25Kjc>

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Vertellen welke opleidingen er zijn in de schoonmaak op school
* Vertellen hoe je verder kunt studeren in de schoonmaak en dienstverlening
* Verschillende schoonmaakmaterialen benoemen
* Iets leren over het schoonmaken thuis en bij bedrijven
* Ontdekken bij welke bedrijven je allemaal kunt schoonmaken
* **Dia 1:** Schoonmaak en dienstverlening! Overal wordt schoongemaakt, niet alleen thuis!
* **Dia 2:** Filmpje schoonmaak, koppel terug en stel vragen.
* **Dia 3:** Waar kun je allemaal schoonmaken?
* **Dia 4:** Schoonmaken thuis hoort net zo goed bij de leerdoelen van het praktijkonderwijs als schoonmaken bij een bedrijf. Leg het verschil uit. Schoonmaken in de praktijk is vaak via een vaste route en/of schema.
* **Dia 5:** Koppel terug.
* **Dia 6:** Wat gebeurt er bij jullie thuis?
* **Dia 7:** Het verschil tussen schoonmaken bij bedrijven en thuis.
* **Dia 8:** Schoonmaken bij bedrijven gaat vaak met een schoonmaakkar waar al je materiaal op staat.
* **Dia 9:** Schoonmaak materiaal. Neem het voorbeeld mee in de klas, Eliza laat dit ook zien.
* **Dia 10:** Spreekt voor zich.
* **Dia 11:** Toiletten bij bedrijven of instellingen worden via vaste regels schoongemaakt want dit is natuurlijk een plek waar je geen “vieze dingen” wilt zien.
* **Dia 12:** Spreekt voor zich.
* **Dia 13:** Schoonmaken via een soort draaiboek, dit gaan jullie volgende week bij sport maken. Vaste afspraken voor schoonmaak. Tijd die je ervoor nodig hebt, hoe vaak en wanneer.
* **Dia 14:** Schoonmaken in een bepaalde tijd. Natuurlijk mag je er in het begin langer over doen.
* **Dia 15:** Je kunt hier op school een opleiding volgen waar mee je je MBO 1 certificaat kunt halen!
* **Dia 16:** Is het iets voor jou? Je moet er wel tegen kunnen! Schoonmakers zijn ook helden.
* **Dia 17:** Eliza gaat nu wat vertellen over het werken voor Nivo Noord. Zij werkt al meer dan 10 jaar voor Nivo noord en al 7 jaar bij ons op school. Ze vindt het hier zo leuk dat ze nu zelfs de opleiding onderwijsassistent volgt en hier stage loopt. Ze vertelt jullie hoe het is om te werken in de schoonmaak en wat je moet kunnen.
* **Dia 18:** Een quiz op basis van de informatie van Eliza van Nivo Noord. Hier komen een hoop schoonmaaktermen aan bod.
* **Dia 19:** De quiz.

## Les 7 Sport

<https://www.lessonup.com/app/lesson/zqrJvS6RMor9mh5yj>

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Vertellen welke opleidingen er zijn op het gebied van sport & recreatie
* Vertellen waar je stage kunt lopen in de sport
* Een draaiboek maken
* Een kleinschalige sportactiviteit organiseren voor zijn of haar klas
* Een les voorbereiden

Zorg ervoor dat leerlingen sportkleren en binnen schoenen mee hebben. Zet de klas op de banken bij elkaar en geef de leerlingen het woord. Je let op instructie, continuïteit van de les en het plezier. Spring bij waar jij denkt dat het nodig is.

De leerlingen maken in deze les het draaiboek en voeren het toernooi uit tijdens de gymles, die ik toevallig ook geef.

* **Dia 1:** Sport. Werken in de sport? Waar kan dat? Bekijk de video.
* **Dia 2:** Je gaat je eigen sporttoernooi organiseren voor de klas. Je mag zelf uitkiezen in welke sport. Het is belangrijk dat je zelf een schema maakt en dat je de les goed voorbereidt van te voren.
* **Dia 3:** Schrijf de 6 stappen uit op papier. Voorbeelden staan op de volgende dia’s.
* **Dia 4:** Spreekt voor zich.
* **Dia 5:** Spreekt voor zich.
* **Dia 6:** Spreekt voor zich.
* **Dia 7:** Spreekt voor zich.
* **Dia 8:** Spreekt voor zich.
* **Dia 9:** Spreekt voor zich.
* **Dia 10:** Je projectplan presenteren.
* **Dia 11:** We gaan een draaiboek maken! In de volgende video zie je hoe we dit gaan doen.
* **Dia 12:** De leerlingen mogen na de video aan de slag met het draaiboek en de 6 stappen. Zo komen ze tot een goede lesvoorbereiding die ze bij jou als docent in moeten leveren.
* **Dia 13:** Gezamenlijk met de klas een schema maken met een planning. Laat het los en koppel terug.
* **Dia 14:** In je projectplan komt ook een plattegrond. Dit mag je via de link maken. Hier staan alle materialen voor een gymles in. Zo kun je een mooie plattegrond maken.
* **Dia 15:** Eisen verslag, toevoegen aan eindverslag!

**Let hierbij op:**

* Is er een goed lopend schema voor het toernooi?
* Is de sport die ze gaan uitvoeren haalbaar?
* Is het draaiboek compleet?

## Les 8 Bedrijfsbezoek Fire Café Leeuwarden

<https://www.lessonup.com/app/lesson/7KxPoDBf9Pn35HZGy>

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Ontdekken of werken in de horeca of schoonmaak iets voor hem of haar is
* Ontdekken wat er gebeurd bij het werken in de Horeca
* Zijn netwerk vergroten

Je gaat met de leerlingen naar Fire Café Leeuwarden. Controleer of iedereen zijn LOB opdracht mee heeft en geniet van een leuke informatieve excursie. De leerlingen hebben vijf vragen gemaakt voor Fire Café, zorg dat ze deze meenemen.

## Les 9 Bedrijfsbezoek Friese Poort

<https://www.lessonup.com/app/lesson/T5RPAA7Sr3QRYiRa3>

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Ontdekken of hij of zij wil doorstuderen
* Ontdekken wat voor opleidingen er zijn op de Friese Poort vanuit het PrO
* Zijn netwerk vergroten
* Ontdekken wat er wordt gevraagd op het MBO

Je gaat met de leerlingen naar de Friese Poort. Controleer of iedereen zijn LOB opdracht mee heeft en geniet van een leuke informatieve excursie. De leerlingen hebben vijf vragen gemaakt voor de Friese Poort medewerkers, zorg dat ze deze meenemen.

## Les 10 PJ Take Away

Doel: Aan het einde van de les kan een leerling:

* Bestellingen opnemen
* Zelfstandig een gerecht maken
* Rekening houden met hygiëne en veiligheidsregels
* Kosten omrekenen naar personen
* Benoemen wat variable, vaste en onvoorziene kosten zijn
* Presenteren
* **Dia 1:** Je gaat je eigen gerecht volledig organiseren. Bestelling opnemen, uitrekenen wat het kost, wensen en behoeften bespreken, etc.
* **Dia 2:** Spreekt voor zich.
* **Dia 3:** Spreekt voor zich.
* **Dia 4:** Formulier uitgeprint uitdelen aan de leerlingen.
* **Dia 5:** Wat voor keukenmateriaal heb je nodig? Check het bij de docent.
* **Dia 6:** Zoek in de jumbo catalogus en op het internet de ingrediënten op die je nodig hebt voor het gerecht? Denk ook aan sauzen et cetera. Je eigen creativiteit is ook belangrijk bij het maken van het gerecht. Reken dit om naar 1 persoon.
* **Dia 7:** Uitleg verschillende kosten.
* **Dia 8:** Spreekt voor zich. Koppel terug.
* **Dia 9:** Spreekt voor zich. Koppel terug.
* **Dia 10:** Spreekt voor zich. Koppel terug.
* **Dia 11:** Spreekt voor zich.
* **Dia 12:** Succes!
* **Dia 13:** Na de eindopdracht mag je het volledige eindverslag gaan maken.