

Snijtechnieken
ICT & onderwijsLOB/ Leefstijl
Studie-experience

Open Dagen

Nieuwsbrief

Beste ouders en verzorgers,

De afgelopen weken is er in bijna alle groepen Sinterklaas gevierd. De leerlingen hadden hun best gedaan met het uitzoeken van cadeautjes en het maken van gedichten en surprises.

Deze week hebben de leerlingen van de onderbouw op donderdagavond een kerstdiner. Iedereen neemt een lekker gerecht mee, waar dan een buffet van gemaakt wordt. In kerstsfeer wordt dan gezellig gegeten. De bovenbouw heeft op vrijdagochtend een kerstontbijt. Er wordt dan gezorgd voor lekkere broodjes, croissantjes, eitje, enz. De ochtend wordt afgesloten in de groepen en om 12.30u zijn de leerlingen vrij.

In deze laatste Nieuwsbrief van 2015 staat een stukje van de CKV commissie, waarin ze uitleggen wat ze doen op school. Er staat een stuk in van Mirjam Hasebroek (PSO en interne stage) over de catering en over snijtechnieken en ook heeft een leerling iets geschreven over de

lessen snijtechnieken. Er staan ICT tips van meester Yde en een stuk over Leefstijl en loopbaan oriëntatie begeleiding in de bovenbouw. Daarbij staat een verslag van het bezoek aan de Studie Experience en een overzicht van de open dagen van MBO opleidingen die de leerlingen van de bovenbouw kunnen gaan bezoeken.



Wij willen iedereen alvast een goede vakantie en fijne feestdagen toewensen en een gelukkig 2016!

De school begint weer op maandag 4 januari 2016



TLV

Zoals u waarschijnlijk weet, hebben leerlingen die bij ons op school zitten, een geldige toelaatbaarheidsverklaring (kortweg TLV) nodig. Voor leerlingen waarvan wij verwachten dat zij ook na 31-07-2016 onderwijs zullen volgen op VSO De Rede, en waarvan de TLV per die datum afloopt, vragen wij een herindicatie aan.

Mocht u vragen hebben over de procedure of over de aanvraag van de TLV, dan kunt u contact opnemen met de gedragswetenschapper van De Rede, Jouke Mellema.

CKV commissie

Nieuws van de CKV commissie

De CKV commissie is een actieve groep docenten, die de leerlingen van de Rede een zo breed mogelijk aanbod wil doen op het gebied van kunst en cultuur.

Om een indruk te geven van onze activiteiten volgt hieronder een kleine opsomming.

Zo hebben we het afgelopen jaar een djembe speler uitgenodigd die de leerlingen heeft laten kennismaken met dit instrument.

We organiseren een workshopmiddag waarbij door alle leerlingen een keuze gemaakt kan worden uit een rijk aanbod van activiteiten binnen en buiten de school.

Een greep uit het aanbod van vorig jaar: Sushi maken, fietsreparatie, kamperen (tent opzetten, vuur maken), kajakken, ATB fietstocht, modelbouw, theater, golfen, bezoek Batavia, graffiti, glas graveren enzovoort.

We schrijven ieder jaar een kunstwedstrijd met een bepaald thema uit, waarbij alle leerlingen uitgenodigd worden om mee te doen. We staan elke keer weer versteld van de resultaten.

Ook brachten we met een aantal leerlingen een bezoek met rondleiding aan het Rijksmuseum in Amsterdam.

En dit schooljaar zijn we natuurlijk weer enthousiast gestart met alle nieuwe voorbereidingen.



Nieuws uit de catering



Op De Rede serveren we dagelijks een heerlijk menu voor de meesters en juffen en uiteraard ook voor de leerlingen. Sinds vorig schooljaar zijn we druk bezig om zoveel mogelijk gezonde gerechten en dranken te verkopen. Frisdrank wordt niet meer verkocht. In de plaats hiervan zijn er sappen, ice-tea, Spa blauw en rood en melk verkrijgbaar. Ook zijn er dagelijks verse smoothie's te koop. Het menu bevat elke dag een verse soep zoals bijvoorbeeld: kippensoep, groentesoep, kerriesoep, courgettesoep, mosterdsoep, Chinese tomatensoep en in de wintermaanden verse erwtensoep. Ook de maaltijdsalades vinden veel aftrek, deze worden vers gemaakt en gedresseerd. De broodjes die we klaar maken worden vers afgebakken en zijn doorgaans belegd met sla en magere vleeswaren of met kaas. Al deze gerechten worden door de leerlingen gemaakt en uiteindelijk ook door de leerlingen verkocht. De leerlingen die in de catering werken zijn met veel verschillende werkvaardigheden bezig en moeten goed kunnen samenwerken. Het is een prachtige leerwerkplek waar de leerlingen de mogelijkheid hebben om te ontdekken wat bij hen past, wat ze goed kunnen en ook wat ze leuk vinden om te doen. Wat betreft de middelen waarmee we werken wordt ook dit steeds professioneler. In de afgelopen tijd hebben we een warmhoudvitrine, koelvitrine, professioneel tosti-ijzer waar zes tosti's tegelijk op gemaakt kunnen worden en een bakplaat tot onze beschikking gekregen. Wat betreft de afwas zijn we er ook op vooruit gegaan, we hebben een professionele vaatwasser die binnen 10 minuten de vaat klaar heeft.

Nieuwe modules bij PSO



Sinds vorig jaar kunnen leerlingen uit het 4^e en 5^e leerjaar zich inschrijven voor een module Snijtechniek en een module HACCP. Hierbij gaat het om leerlingen die bijvoorbeeld doorstromen naar een vervolgopleiding gericht op horeca of om leerlingen die uitstromen richting werk of dagbesteding in de richting horeca. Ook leerlingen die nog niet echt weten wat ze willen kunnen hier aan meedoen om kennis te maken met specifieke horeca technieken.

Bij de module Snijtechniek leren de leerlingen verschillende snijtechnieken zoals: En Des snijden=in plakken, En Julienne snijden= in zeer dunne reepjes, En Brunoise snijden=in kleine blokjes etc. Daarnaast leren ze nog technieken zoals, schillen uit de hand, schillen met een dunschiller, canneleren, snipperen, raspen etc. Tijdens de lessen wordt veel aandacht besteed aan de veiligheid en de hygiëne.



Bij de Module HACCP leren de leerlingen alles over ontvangst en opslag van goederen binnen de horeca. Ze leren welke temperaturen er aangehouden worden voor het in de koeling of vriezer opslaan van producten. Hoe je vers gemaakte producten afdekt, codeert en hoelang je deze producten mag bewaren. Daarnaast leren ze alles over persoonlijke hygiëneregels in de keuken en alles over schoon werken en het schoonhouden en maken van de ruimte, apparaten en materialen. Deze module leert ze alles over de hygiëne regelgeving binnen de horeca. Deze regels zijn behoorlijk streng dus er komt heel wat bij kijken.

Juf Mirjam, PSO en Interne Stage.



Snijtechnieken

Bij juf Miriam heb ik de cursus snijtechniek gevolgd, omdat ik later ook in de horeca wil gaan werken. We hebben verschillende dingen geleerd. Zoals de hygiëneregels, verschillende technieken, het inrichten van je snij werkplek en het goed opbergen van producten.

De cursus duurde ongeveer 8 lessen, deze lessen had ik eens per 2 weken op donderdagmiddag. Juf Miriam legde de snijtechnieken uit en deed dit ook voor, daarna moesten wij het nadoen. Juf Miriam keek ondertussen of we de techniek goed beheersten en beoordeelde ons.

We hebben verschillende technieken en termen geleerd. Zoals: En julienne (dunne reepjes snijden), En brunoise (in kleine blokjes snijden), ui snippen, augurkenwaaiers maken en nog veel meer.

Toen we ongeveer rond de helft van het aantal lessen waren hebben we een tussentijdse theorie toets gehad. Hierin werden vragen gesteld over de geleerde regels en technieken. De praktijk eindtoets bestond uit een aantal verschillende delen. Het eerste deel was persoonlijke hygiëne, het tweede deel was het inrichten van de snij werkplek, het derde deel was productkennis en het laatste deel was de geleerde snijtechnieken toepassen. De theorie eindtoets hield hetzelfde in

als de tussentijdse toets maar dan met andere vragen. Als je voor de eindtoets een 7 had was je geslaagd.

ICT & onderwijs



Hoera! WIFI is op school opengesteld voor leerlingen. Zo kunnen de smartphones en tablets die worden meegenomen eindelijk ingezet worden voor onderwijs!

De APP van WRTS die ik in de vorige nieuwsbrief noemde kan dan ook op school gebruikt worden voor het leren van woordjes (deze kan tevens offline gebruikt worden).

Momenteel worden verschillende sites en APPS gebruikt door leerkrachten om te differentiëren. Het betekent natuurlijk niet dat boeken overbodig zijn geworden maar het is een welkome afwisseling voor veel leerlingen (en leerkrachten).

Meester Yde



Beter spellen. Iedere dag een nieuwe spellingstest waar ook jouw eigen score verloop wordt bijgehouden (wel eerst even inloggen). Tevens kun je de theorie nogmaals rustig doornemen.

www.beterspellen.nl



Beter rekenen. Iedere dag een nieuwe rekentest waar ook jouw eigen scoreverloop wordt bijgehouden (wel eerst even inloggen). Tevens kun je de theorie nogmaals rustig doornemen.

www.beterrekenen.nl



Studiekit. Een handige APP voor alle leerlingen die een SchoolWise account van Wolters Noordhoff hebben (en via hun leerkracht licenties voor de verschillende vakken hebben gekregen). Op deze manier zijn de boeken en bijbehorende digitale opdrachten op tablet verkrijgbaar (helaas niet beschikbaar voor je smartphone).
[Verkrijgbaar in de Google Play](#)

Leefstijl en vervolgopleiding

Leefstijl en LOB

De methode voor de sociale en emotionele ontwikkeling op school de Rede is Leefstijl. In de leerjaren 1 t/m 3 (en 4-5 PRO) wordt deze methode gebruikt. Tot nu toe zijn de volgende thema's behandeld: Goed begonnen is half gewonnen (kennismaken), Heldere communicatie (communicatie), Sterk door gevoelens (emoties van jezelf en de ander) en Goed voor mijzelf (zelfbeeld/zelfvertrouwen). Na de kerstvakantie staat het thema "Sterk in samenwerk" (samenwerken) op het programma.

In het programma van de leerjaren 4-5 met het uitstroomprofiel vervolgonderwijs staat de loopbaan oriëntatie (LOB) meer op de voorgrond en worden de sociaal emotionele doelen vanuit Leefstijl verwerkt in de LOB lessen. Dit jaar draait een pilot voor deze LOB lessen. Zo hebben de leerlingen de studie-experience bezocht en hebben de uitstroom leerlingen uit lokaal 6 en 7 een film/powerpoint over autisme gemaakt. Deze hebben zij vervolgens moeten presenteren in de klas.

Presenteren is een van de vaardigheden die ook belangrijk is op het MBO. Hier oefenen we op school in alle groepen mee.

Andere vaardigheden die belangrijk zijn om goed te kunnen starten op het MBO zijn onder andere: samenwerken, opkomen voor jezelf, reflecteren op jezelf en je werk, omgaan met afspraken en regels en gesprekken voeren. Deze sociaal emotionele thema's worden tijdens de Leefstijllessen en de LOB lessen behandeld.

Je vervolg is een keuze, de voorbereiding daarop ook!!!

Donderdag 19 november jl zijn we met 5 klassen van de bovenbouw naar de Studie Experience in Almere geweest. De Studie Experience is een informatiebeurs waar veel MBO opleidingen, maar ook beroepssectoren zich presenteren en van hun beste kant laten zien. Mooi dat we onze leerlingen op deze manier met hun keuze voor het vervolg bezig laten zijn, mooi ook om in een andere omgeving op onze LOB-leerlijn aan te sluiten. Heel belangrijk is het vooral ook om de Open Dagen van de diverse ROC's in de regio te bezoeken en een Meeloopdag in het MBO af te spreken. De mentoren van de bovenbouwklassen weten hoe dit werkt!



STUDIE-EXPERIENCE.NL



Open Dagen in de regio.



Zwolle

15 januari 2016: 14.00-21.00 uur
16 januari 2016: 10.00-14.00 uur

Informatieavond (vooraf aanmelden!)

22 februari 2016: 18.00-21.00 uur
21 maart 2016: 18.00-21.00 uur

Almere/ Lelystad

14 januari 2016: 16.00-20.00 uur
8 maart 2016: 16.00-20.00 uur



Landstede



Zwolle/ Harderwijk

14 januari 2016: 16.00-21.00 uur
22 januari 2016: 17.00-21.00 uur (Zwolle)
23 januari 2016: 10.00-13.00 uur (Zwolle)
15 maart 2016: 17.00-21.00uur (beide)

Emmeloord

29 januari 2016: 14.00-21.00 uur
30 januari 2016: 10.00-13.00 uur

Informatieavond (vooraf aanmelden!):

8 maart 2016: 19.00-21.00 uur

Colofon

Tekst en beeld

De Rede
Bezoekadres:
Zuigerplasdreef 204
8223 EX Lelystad
T 0320 220477

Redactie
