

Hieronder enkele evaluatievragen om het verloop van een opleiding te meten. Dit kan aan het einde of beter nog gedurende de opleiding, zodat men nog kan bijsturen.

1. *Is de leerstof bruikbaar bij het uitvoeren van je werk?*

Zeer veel	veel	redelijk	weinig	Te weinig
-----------	------	----------	--------	-----------

Waarom:

2. *Hoe moeilijk is de inhoud van de cursus voor jou?*

Zeer moeilijk	moeilijk	normaal	gemakkelijk	Te gemakkelijk
---------------	----------	---------	-------------	----------------

Commentaar :

3. *Is de verhouding theorie (uitleenzetting) - praktijk (oefeningen) voldoende in evenwicht?*

Ja	Neen
----	------

Commentaar :

4. *Welke onderwerpen moeten aan de inhoud van deze cursus worden toegevoegd?*

Of weggelaten?

5. *Wat vind je van de totale duur van deze cursus?*

Te lang	lang	goed	kort	Te kort
---------	------	------	------	---------

Waarom?

6. *Aanpak van de lesgever*

	score	toelichting
manier van lesgeven		
discussiemogelijkheden		
betrekken van de aanwezigen		
aansluiting bij de bedrijfspraktijk		
cursustekst		
apparatuur, lesmateriaal		

1 = zwak 2 = matig 3 = voldoende 4 = goed 5= zeer goed

7. *Organisatie*

	score	toelichting
lokaal		
uitnodiging		
drank		
broodjes		
planning t.o.v. het werk		

8. *Wat is voor jou het meest positieve in deze cursus?*

En wat is het meest negatieve?

Bijlage 3: Het competentiegericht toetsen van leerresultaten hygiëne/voedselveiligheid

Na een opleiding hygiëne/voedselveiligheid kan het nuttig of nodig zijn om te beoordelen/evalueren of de beoogde competenties verworven zijn door de deelnemers. Daarvoor hebben we geschikte toetsen nodig, *die meten of een cursist veilig en/of hygiënisch handelt op zijn werkplek, en daarvoor de nodige kennis, inzicht, vaardigheden en attitudes bezit.*

Voorbeeld van een competentie en zijn bouwstenen

Handelen (competentie): op een veilige manier voorverpakte salades produceren.

Deze competentie bestaat (onder meer) uit volgende bouwstenen:

- *Attitude*: permanente aandacht voor voedselveiligheid en hygiëne
- *Vaardigheden*: de snij- en mengtoestellen kunnen bedienen;
de potjes juist kunnen vullen binnen de voorziene tijd
- *Kennis*: de hygiëneregels kennen

Om te beoordelen of iemand competent handelt hebben we **indicatoren** of criteria nodig. Om kennis te meten gebruiken we kennisvragen. Voor vaardigheden en attitudes gebruiken we gedragsindicatoren.

1. Evalueren van kennis

Er zijn vele soorten van vragen om kennis en inzicht te evalueren. De drie belangrijkste zijn open vragen, ja/nee vragen en meerkeuzevragen.

Open vragen kunnen best mondeling gesteld worden, want niet iedereen kan zijn aanwezige kennis ook juist neerschrijven. Bij mondelinge ondervraging kan men bijvragen stellen. Om open vragen eerlijk te beoordelen gebruikt men een lijstje van elementen die het antwoord moet bevatten. Een erg geschikte open vraag is om iets aan te duiden in een figuur. Open vragen stellen is erg tijdrovend en niet automatiseerbaar. Daarom gebruikt men voor kennistoetsen vaak de volgende types.

Ja/nee vragen zijn het eenvoudigst om te beoordelen. Bij dit type vragen is het goed om mondeling naar het waarom te vragen, omdat de cursist anders gemakkelijk kan gissen.

Enkele voorbeelden:

- Als je verkouden bent moet je een mondmasker dragen in de verpakkingsafdeling
- Na het toiletbezoek moet je de handen wassen
- In de oven worden alle bacteriën gedood door het bakken
- Een afgekeurd product mag je opeten

Meerkeuzevragen worden veel gebruikt omdat dergelijke toetsing meer genuanceerd is dan ja/nee vragen en omdat het gemakkelijk automatiseerbaar is. Voor kortgeschoolden is het aan te raden slechts 4 afleiders te gebruiken, waarvan slechts één antwoord juist is. De afleiders bevatten best geen ontkenningen. De kunst is wel om vier realistische afleiders te formuleren.