

Kennisparade

smakelijk leren



3 oktober 2019

van 14:00-19:00 uur
Maarten van Rossem
Groningensingel 1235
Arnhem

Menukaart

Workshops en Masterclasses

Amuse

14.35-15.05 uur (alle workshops)

Aan de slag met je professionele identiteit

- Wat verbindt jou én onderscheidt jou in jouw werk?
- Wat geeft jou als professional onvervreemdbaar je kleur?
- Werken aan je professionele identiteit, waarom zou je dat eigenlijk doen?

In 30 minuten verkennen we de term 'Professionele identiteit' in een interactieve werkvorm.

Smaakt het daarna naar meer? Geef je dan op voor de workshop 'Professionele identiteit' in Q-time!

Chef-kok: **Daan Verwaaijen, coach en trainer**
Gasten: **OP, OOP, leidinggevenden, studenten**

Blended learning voor dummies

Wil jij je eerste stappen met blended learning zetten? Ontdek dan verschillende manieren die niet veel tijd hoeven te kosten en jij direct kunt toepassen. Leer hoe je jouw onderwijs kunt verrijken door een goede blend te maken. Dit is een voorproefje voor een tweedelige Qtime in oktober/november.

Chef-kok: **Wieke van Dijk, innovatiespecialist Q-Highschool en Quriuz**
Gasten: **OP, studenten**

**Blended learning:
van 2 walletjes eten**



Driehoeksgesprekken 2.0

In deze korte workshop proef je alvast van de Meet & greet die in januari 2020 plaats vindt. Nu we met velen het 3hoeksgesprek vorm hebben gegeven wordt het tijd om van elkaar te leren. We verzamelen m.b.v. moodboards zoveel mogelijk meningen en ervaringen en gaan daar vervolgens in januari verdieping aan geven.

Chef-kok: **Anja Stoks, initiator en ontwerper driehoeksgesprekken**
Gasten: **OP, leidinggevenden en studenten**

Mindful@work

Time out, tune in

Heb jij ook behoefte aan even 'stoppen met doorgaan'?

Kom op adem bij de workshop 'Mindful@work' en ervaar hoe het NU met je is.

Zodat je straks weer verfrist en aandachtig verder kunt, zowel op je werk als thuis.

Chef-kok: **Nicole Padberg, trainer aandachtstrainingen en coach**
Gasten: **OP, OOP, leidinggevenden en studenten**

Amuse

14.35-15.05 uur (alle workshops)

Op avontuur met een VR-bril

Virtual Reality, oftewel VR is een virtuele wereld waarin je jezelf begeeft als je een VR-bril opzet. De bril sluit je letterlijk af van de 'echte wereld', zodat je jezelf volledig onderdompelt in een virtuele wereld. Maak kennis met de ins en outs van Virtual Reality en laat je verwonderen.

Chef-kok: Sander Niessing, bioloog en ICT-innovator
Gasten: OP, OOP en studenten



De Safari

Ben jij klaar om te onderzoeken wat het onderwijs jou nog meer te bieden heeft? Ben jij nieuwsgierig, wil je graag een kijkje in de keuken nemen bij collega-scholen en je netwerk uitbreiden? Wil jij je verdiepen in een aantal zelf gekozen onderwijsthema's en de regie voeren over je eigen leertraject? Wil je met andere collega's verder kijken dan je klaslokaal lang is? Kom ontdekken wat 'De Safari' jou kan bieden!

Chef-kok: Lobke Baars, manager Quriuz en ontwikkelaar en een oud-deelnemer van de Safari
Gasten: OP, leidinggevenden

Spel als onderdeel van je les

Tijdens deze workshop krijg je een voorproefje van wat we gaan doen tijdens de tweedelige Q-time 'Spel als onderdeel van je les', namelijk het integreren van spelelementen in je bestaande lessen. De spelvormen zijn vooral gericht op de didactische aanpak van je lessen en kunnen zowel fysiek als digitaal zijn.

Chef-kok: Katia de Prins, docent
Gasten: OP, studenten



Voorgerecht

15.15-16.25 uur

Masterclass Bio-inspiratie: lessen uit de natuur!

Planten en dieren zijn door miljoen jaar evolutie gewend om zich aan te passen. Daarom kunnen mensen veel van de natuur leren: 'bio-inspiratie'. We vinden boeiende parallellen tussen dieren en de werkvloer als het om de leiderschap of effectieve communicatie gaat. Werken wij net zo efficiënt samen als stokstaartjes? En is leiderschap binnen onze organisatie vergelijkbaar met dat van de zilverruggorilla? Natuurlijk komt ook 'smakelijk leren' tijdens deze lezing over dieren- en mensenmanieren aan bod! Kom luisteren naar Constanze Mager die inspirerend vertelt over overeenkomsten tussen ons werkgebied en de natuur.

Chef-kok: Constanze Mager, bioloog
en hoofd educatie bij Koninklijke
Burgers' Zoo
Gasten: OP, OOP, leidinggevenden
en studenten
Tijd: 15.15 -16.25 uur

Masterclass 'Jongensdip' in het Nederlandse onderwijs

Jongens zijn geen meiden en andersom, maar ze zitten wel samen in een klas. Hoe ga je daar goed mee om? Wat moet je weten om het goed te begrijpen? In deze inspiratiesessie gaan we dieper in op dit specifieke onderwerp. Jongens lijken minder gemotiveerd en praten minder makkelijk. Hoe lukt het je dan om hen te begrijpen in de toch al zo verbale maatschappij? Is samenwerken belangrijker dan competitie? Hoe ga je om met die druk bewegende jongen, die eigenlijk normaal 'jongensgedrag' vertoont? Hoe zorg je dat complimenten aankomen? Allemaal vragen waar we antwoorden op krijgen in deze inspiratiesessie. Henno Oldenbeuving is trainer, adviseur en schrijver van de boeken 'Geef ze vleugels op het mbo – een jongensachtige aanpak' en 'De ontwikkeling van jongens in het onderwijs'.

Chef-kok: Henno Oldenbeuving, trainer,
adviseur en schrijver
Gasten: OP, OOP, leidinggevenden
en studenten
Tijd: 15.15 -16.25 uur

5x waarom?

Bij een vraagstuk denken we vaak direct aan oplossingen. Maar een oplossing is alleen effectief als hij het echte vraagstuk oplost. Met deze simpele methode achterhaal je het echte probleem. En dat is al meer dan de helft van de oplossing! Deze methode werkt niet alleen in je werk, maar ook in je privéleven.

Chef-kok: Lobke Baars, manager Quriuz
Gasten: OP, OOP, leidinggevenden
en studenten
Tijd: 15.15 -15.45 uur



**Gezonde voeding?
Lees(r)voer**

Voorgerecht

15.15-16.25 uur

Deep Democracy

Met Deep Democracy maak je gebruik van de wijsheid van de minderheid en wordt alles dat van belang is boven water gehaald. Door een aantal technieken, die je gelijk kunt toepassen, te delen en te oefenen krijg je een kijkje in deze werkwijze.

Chef-kok: Nico Taminiau, docent, onderwijskundige en trainer en Brigitta Hoeve, regievoerder Quriuz en trainer
Gasten: OP, OOP, leidinggevenden en studenten
Tijd: 15.15 -16.25 uur

Werken met bouwstenen

Vind jij zelfstandig en zelfsturend leren, formatief evalueren en differentiëren in kunnen en tempo interessant maar ben je op zoek naar het hoe? Dan is werken met bouwstenen iets voor jou! Geef de leerling meer inzicht in waarom, wanneer en op welke manier hij iets doet om zijn doel te bereiken. Werken met bouwstenen creëert een leerarrangement waarbij dit alles haalbaar is.

Chef-kok: Caroline van Toor, docent, coach en schoolopleider
Gasten: OP, leidinggevenden en studenten
Tijd: 15.15 -16.25 uur

**Escape the classroom:
smakelijk voorproeven**

Werkplekbegeleider 2.0, van opleiden naar begeleiden

Hoe prikkel je als werkbegeleider de onderzoekende houding van studenten? Hoe kunnen studenten meer vanuit eigen interesses en leervragen gaan leren en tegelijk alle competenties ontwikkelen? In deze workshop maak je kennis met een scenario dat je als werkplekbegeleider ondersteunt om leervragen van studenten te koppelen aan het ontwikkelen van competenties.

Chef-kok: Harry Stokhof, docent HAN-Pabo en Erwin Buteijn, schoolopleider en trainer onderwijskunde WPL-1
Gasten: OP, leidinggevenden en studenten
Tijd: 15.15 -16.25 uur



Escape the classroom

Wil jij je leerlingen een brein brekende uitdaging bieden? Waarbij leerlingen leren logisch na te denken, samen te werken en de lesstof te verwerken. Dit is een voorproefje voor een 3-delige Qtime die start in november. Natuurlijk ervaar je zelf ook een escape the classroom!

Chef-kok: Wieke van Dijk, innovatiespecialist Q-Highschool en Quriuz
Gasten: OP en studenten
Tijd: 15.55 -16.25 uur

Hoofdgerecht

17.10-18.20 uur (alle workshops)

Masterclass Vitaliteit, de code gekraakt

Een gezonde leefstijl kan je veel brengen. Je voelt je vitaler en ervaart meer werkplezier en minder stress. Bij Sonnevelt opleidingen hebben ze jarenlang onderzoek gedaan naar stress en burn-out. Wat zijn de gemeenschappelijke kenmerken van vitale mensen? Wat doen ze waardoor ze zo gezond door het leven gaan? Hoe blijf je gezond doorwerken tot 67 jaar en hoe blijf je in balans als stress elk jaar met 1,5% toeneemt? De code is gekraakt en Arno Ramakers deelt tijdens deze Masterclass met jou de zes stappen naar een vitaler leven.

Chef-kok: Arno Ramakers, trainer
Sonnevelt opleidingen
Gasten: OP, OOP, leidinggevenden
en studenten

**“Een goede
maaltijd brengt
goede mensen
samen”**

– Socrates

Ontwerpsessie Onderzoek Toekomstproof

Onderzoek is dé basis en voorwaarde voor eigen professionalisering, school- en kennisontwikkeling. Tijdens deze sessie gaan we actief en interactief aan de slag met het ontwerpen van interventies die de positie van onderzoek verstevigen op alle niveaus en alle geledingen binnen de dagelijkse onderwijspraktijk van Quadraam.

Chef-kok: Roos Scharten, onderzoeks-
coördinator en instituutsopleider
en Nico Taminiau, trainer, Quadraam-
brede onderzoekscoördinator
Gasten: OP, leidinggevenden
en studenten



Op je doel af!

In deze interactieve workshop leer je hoe je doelgerichte lessen ontwerpt, waardoor de leerling meer eigenaarschap krijgt over zijn leerproces. Je kunt binnen de workshop kiezen waarmee je aan de slag gaat: leerdoelen en criteria opstellen, leren zichtbaar maken voor leerlingen of leeractiviteiten ontwikkelen. Jullie gaan samen op maat leren, dat wil je ook voor je leerlingen!

Chef-kok: Carol Lamers, trainer, coach
en eigenaar Deltatrainingen
Gasten: OP, leidinggevenden
en studenten



Hoofdgerecht

17.10-18.20 uur (alle workshops)



Wat je geeft, krijg je terug

Hoe zet jij de toon van een gesprek? Door het gebruik van PBS (Positive Behaviour Support) krijg je handvatten om gesprekken constructief te laten verlopen. Tijdens deze workshop maak je kennis wat je met woorden kunt doen.

Chef-kok: **Brigitta Hoeve,**
regievoerder Quriuz en trainer
OOP

Gasten:

**Afsluiting en toet
18.25-19.00 uur.**

**Een zoet einde
op weg naar jouw
nieuwe Quriuzjaar!**

Kampvuursessie met Patrick

Tijdens deze kampvuursessie met Patrick verzamel je samen met collega's rondom een kampvuur om eigenwijsheid te delen en je te laten inspireren door anderen. Het onderwerp blijft nog even geheim

Chef-kok: **Patrick Eckringa,**
bestuurder
Gasten: **OP, OOP en leidinggevenden**



Persoonlijke effectiviteit

Je barst van de goede ideeën en je denkt méér te kunnen realiseren dan je nu doet. Je wilt jouw kwaliteiten tot zijn recht laten komen, je invloed vergroten en resultaten verbeteren? In deze workshop ontdek je hoe je succesvol kunt worden door te doen waar je energie van krijgt én goed in bent.

Chef-kok: **Frank Crooijmans,**
regievoerder Quriuz en
Tanja Schmitt,
HR&O netwerkpartner
Gasten: **OP, OOP, leidinggevenden
en studenten**

Menukaart

Workshops en Masterclasses

Amuse
2e verdieping

Voorgerecht
1e verdieping

Hoofdgerecht
2e verdieping

Inloop & keuze Masterclasses en workshops	Professionele identiteit	BG	BG
Welkomstwoord door Patrick Eckringa	Spel als onderdeel van je les	Werkplek-begeleider 2.0, van begeleiden naar opleiden	Persoonlijke effectiviteit
	Op avontuur met een VR-Bril	Deep Democracy	Op je doel af!
	Safari	Werken met Bouwsteen	Kampvuursessie met Patrick
	Blended learning	5x waarom Innovatieateljé	Wat je geeft krijg je terug
	Mindful @ work	Mc 'Jongensdip' in het Nederlandse onderwijs	Ontwerpsessie "Onderzoek Toekomstproof"
	3-hoeks-gesprekken	Mc Bio-inspiratie	Vitaliteit: de code gekraakt
		ETEN	Afsluiting met toet
			BG

14.00 14.15
14.25 14.15

14.35 15.05

15.15 15.45

16.25 15.55

17.00 16.25

18.20 17.10

19.00 18.25