

KTA Brugge neemt vernieuwde, hypermoderne praktijkruimtes in gebruik

17 mrt 2021 | Door KTA Brugge |
Tags: Nieuws Activiteiten



Het KTA Brugge zet voortdurend in op vernieuwende en hypermoderne praktijkruimtes. Want het is niet omdat de schil van een gebouw iets ouder is, dat je in de binnenruimtes geen modern, ja zelfs state-of-the-art innovatief onderwijs kan aanbieden. Dit vergt natuurlijk wel geregeld investeringen en een visie op hoe je een **'great place to learn'** inricht. Het is vanuit die visie dat de keuken (opleiding voeding-verzorging), de garage en vier wetenschapslokalen werden ingericht. En straks wordt ook een toonaangevende Business concept classroom in gebruik genomen.

KTA Brugge streeft ernaar om de overstap van het onderwijs naar de eigenlijke werkvloer zo vloeiend mogelijk te maken. Wanneer leerlingen al vertrouwd zijn met de omgeving waarin ze terecht komen, geeft dat hen een stuk zelfzekerheid waardoor ze zich snel thuis voelen. Een troef ook voor de werkgever, want nieuwe werkrachten kunnen zo sneller ingeschakeld worden omdat ze niet alleen kennis, maar ook werkvloerervaring kunnen inbrengen, zelfs vanaf hun startdag.

Scholengroep Impact koos er dan ook voor om, binnen de bestaande gebouwen, grondige ingrepen te realiseren in een aantal praktijklokalen. Vorig jaar werd **de praktijkruimte Haarzorg** binnen de pijler 'People' aangepakt en de inspanningen lopen verder.

Algemeen directeur Wim Van Kerckvoorde van scholengroep Impact legt uit dat ze kaderen binnen de visie van de scholengroep op 'great places to learn': 'Vanuit die visie zetten we in op leeromgevingen die de leerlingen zo goed als mogelijk voorbereiden op hun toekomstige job. Bij KTA Brugge betekent dat dat we innovatieve praktijkruimtes bouwen waar leerkrachten skills kunnen testen als stonden ze mee op de werkvloer. Onze visie op 'great places to learn' leidt nu eens tot nieuwbouw van lokalen, dan weer tot een volledig herdenken van bestaande constructies en we denken daarbij graag – soms zelfs letterlijk zoals hier voor de Business Concept Classroom – 'out of the box' .

PRACTICUM KEUKEN: let's cook things better

Een deel van de opleiding "voeding-verzorging" behelst het klaarstomen van de leerlingen om straks op de werkvloer voor zorgvragers (ouderen en/of kinderen) te koken. In Coronatijden is het belang van 'zorg' meer dan ooit scherpgesteld en de maaltijden zijn belangrijke momenten waar zorgvragers steevast naar uitkijken. 'Daarom kozen we als school prioritair voor een aanpak van onze keuken. Die kan nu inspelen op alle hedendaagse noden. We zijn fier op de tweede perfect ingerichte moderne keuken onder ons KTA Brugge-dak. Leerlingen hebben er nu alles ter beschikking om met de nieuwste technieken en volgens de nieuwste inzichten te koken voor de zorg', zegt directeur Lien Hautekeete van KTA Brugge. Leerlingen krijgen bij KTA Brugge de basiskeuken onder de knie, maar ook heel wat speciale bereidingen voor de zorgvragers: zonder gluten, zoutarm, suikervrij en suikervrij maaltijden bereiden, het zijn enkele van de specifieke zaken die men aanleert.

PRACTICA WETENSCHAPSLOKALEN: een innovatief klavertje vier van wetenschapseducatie

Er zijn vier nieuwe wetenschapslokalen, maar ook de gang wordt ingeschakeld als wetenschapsruimte. Zo ontstaat een wetenschapshoek waar co-teaching, team-teaching en differentiatie eenvoudig toe te passen zijn. Drie lokalen zijn ingericht voor een specifiek wetenschapsdomein (biologie, chemie en fysica) en het vierde is multifunctioneel lokaal. De lokalen worden ook ingezet voor STEM en voor de KTA topsportschool SPARTAC.

Peter Verrecas: 'De gang wordt gebruikt voor opzoekwerk, onze leerlingen beschikken immers over elk een eigen laptop. Door het samenbrengen van de wetenschapslokalen en het gebruik van de gang zijn er veel meer didactische mogelijkheden: we brengen de middelen samen en kan er veel eenvoudiger uitgewisseld worden. Het gebruik van de gang als buffer om informatieopdrachten uit te voeren zorgt voor een grotere spreidingsmogelijkheid en differentiatie van de leerlingen en opdrachten. De verschillende wetenschapsvakken kunnen hiermee interdisciplinair aangeboden worden.'

De multidisciplinaire aanpak brengt de verschillende vakken samen, maar de aparte disciplines blijven bestaan. Hierdoor kunnen bepaalde thema's over de vakken heen aangepakt worden, maar kan er ook diep ingegaan worden op heel specifieke vraagstukken. Door de vernieuwende aanpak beleven leerlingen beter de essentie van de wetenschappen: verlangen naar weten, volgens de wetenschappelijke methode betrouwbare kennis opbouwen en die daarna verifiëren aan de hand van experimenten.