

## FastFood Education | Sandra van Kolfschoten

zie ook [www. http://www.meestersadvies.nl/werkplaats/DU5737\\_FastFood+Education.aspx](http://www.meestersadvies.nl/werkplaats/DU5737_FastFood+Education.aspx)

FastFood Education

Het nieuwe toverwoord in onderwijsland is 'opbrengstgericht werken'. Zwakke scholen, onderwijskwaliteit, te lage cito-scores, niet-gemotiveerde leerlingen: we lossen het allemaal op met opbrengstgericht werken. Dat betekent in de praktijk dat je 'data gestuurd' werkt. Uit Amerikaans onderzoek blijkt namelijk, volgens de website [www.onderwijscontinuum.nl](http://www.onderwijscontinuum.nl):

*'In de Verenigde Staten is het Using Data Project zeer succesvol. Ook in Nederland kennen wij geslaagde opbrengstgerichte projecten. Uit onderzoek van de Inspectie blijkt dat leerlingen op opbrengstgerichte scholen beter presteren dan leerlingen op andere scholen. Leerkrachten bereiken hogere leerresultaten wanneer zij gebruik maken van data.'*

Dat tegelijkertijd met het 'Using Data Project' ook de film *Race to nowhere* verschijnt, waarin het failliet van het Amerikaanse onderwijssysteem wordt aangetoond, lijken de voorstanders van dit datagestuurd werken gemakshalve maar even te vergeten. Want ook onderwijsmanagers denken de vraagstukken van kwaliteit aan te moeten pakken met data. Spreadsheetterroristen, vinkvee en smurfturven, zoals Mathieu Weggeman deze managers pleegt te noemen, die volgens hem nog leven in de jaren tachtig. Hij laat zien hoe dit soort cockpitmanagement vooral leidt tot enorm fopgedrag.

Snel scoren

De meest treurige ontwikkeling is nog wel dat 'snel scoren' ook in het onderwijs van alle kanten wordt aangemoedigd. Zwakke scholen hebben 'nog maar een jaar om zich te verbeteren', anders worden er maatregelen getroffen. Middelbare scholen hogen hun toelatingseisen op, omdat er anders teveel kinderen naar de HAVO gaan die dat misschien niet aan kunnen. Als ze halverwege uitvallen, kost dat de school geld. Het Ministerie zegt meer kwaliteit in het onderwijs te willen, maar bezuinigt aan ondertussen flink op de onderwijsbegroting. 'Ja,' zei een bestuurder laatst tegen mij, 'we willen graag duurzaam zijn, maar we moeten nu gewoon op korte termijn de leerlingprestaties verbeteren.' 'Ja,' zegt de wethouder, 'ik ga ook voor resultaat op de lange termijn, maar het ministerie wil NU opbrengsten zien. Wat moeten we anders?'

De door het Ministerie gefinancierde adviesbureaus komen met de oplossing: opbrengstgericht werken. Zomaar een greep uit het cursusmateriaal voor deze manier van werken: 'succesfactoren kwaliteitswinst', 'de datapiramide in vijf niveaus', 'data-analyse', 'doelbeschrijvingen'... Hoe je datagestuurd met grafieken kunt bijhouden hoe een leerling opbrengstgericht minder pest, is mij een raadsel. Doet er ook niet toe; voor de manager is het natuurlijk enorm handig als hij met een druk op de knop alle gegevens van alle leerlingen tevoorschijn kan toveren en zo een mooi overzicht heeft van de hele organisatie. En als het Ministerie en de Inspectie ook met dit systeem gaan werken, wordt het overzicht helemaal compleet.

McDonald's

Ooit gaf Jaap Peters woorden aan mijn organisatieverdrift over kwaliteitsultholling door het succes van McDonald's te vergelijken met de kwaliteit van de Librije. Op dat moment kreeg het woord vakmanschap en meesterschap voor mij betekenis. Sir Ken Robinson beschrijft eenzelfde visie op het onderwijs:

*'In het restaurantwezen bestaan twee modellen van kwaliteitsgarantie. Het eerste is het fastfood-model. Dit model garandeert kwaliteit door standaardisatie. Fastfoodketens specificeren exact wat er op hun kaart staat in al hun ketens. Ze specificeren hamburgers en broodjes, frietjes en olie. Ze schrijven voor wat hun personeel moet dragen en doen. Alles is gestandaardiseerd. Het eten is vaak ongezond, maar de kwaliteit is gegarandeerd. Rest ons nog te melden dat in fastfoodrestaurants geen koks werken.....'*

*Het andere model is dat van de Michelin-gids. In dit model hanteren gidsen specifieke criteria van kwaliteit, maar ze vertellen niet wat een restaurant moet doen. Ze vertellen niet wat er op de kaart moet staan of wat het personeel moet doen en dragen. Dat wordt allemaal aan het restaurant overgelaten. Dan worden ze beoordeeld, niet volgens onpersoonlijke standaarden, maar naar het oordeel van experts die weten waar ze op moeten letten en die oog hebben voor wat een restaurant geweldig maakt. Het resultaat is dat Michelin restaurants voortreffelijk zijn. En ze zijn allemaal uniek en verschillend.'*

Ons onderwijssysteem onderwerpt scholen aan het fastfood-model van kwaliteitsgarantie, terwijl ze ook voor het Michelin-model zouden kunnen kiezen. De toekomst van ons onderwijs zit niet in standaardisatie, maar in cultiveren van echte diepte en dynamiek.

Het handboek Fastfood of de ster van Michelin? Wat zijn onze kinderen ons waard?