

Wijzigingen leerplan basisoptie Voeding en horeca A-stroom

Omwille van noodzakelijke aanpassingen hebben we ervoor gekozen om de leerplannen van de basisopties meteen ook volledig consistent te maken met de leerplannen van de algemene vorming eerste graad en alle andere leerplannen van de tweede en de derde graad. Voortaan zijn alle leerplannen dus opgebouwd volgens eenzelfde systematiek van verplichte leerplandoelen (met inbegrip van +-doelen), keuzedoelen en pedagogische-didactische wenken (met inbegrip van wenken 'extra').

In het leerplan van de basisoptie is het voortaan duidelijk welke leerplandoelen zijn gebaseerd op de doelen die in regelgeving vastliggen en welke leerplandoelen verder gaan (in dat geval vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel). Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren.

In een aantal gevallen zijn verdiepingsdoelen keuzedoelen geworden (in het leerplan weergegeven in een grijze kleur waarbij het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K') of vind je ze als een wenk 'extra' bij een leerplandoel ter inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De aanpassingen aan het leerplan betreffen vooral vormelijke aanpassingen waarbij de nummering van LPD zoveel mogelijk is bewaard.

- De formulering van een aantal leerplandoelen is versoepeld.
- Een aantal leerplandoelen zijn +-doelen geworden.
- Verdiepingsdoelen zijn wenken geworden.

In onderstaand overzicht vind je alle wijzigingen die op dit leerplan van toepassing zijn. Leerplandoelen die +-doelen zijn geworden, nemen we niet op in het overzicht met aanpassingen. Ook +-doelen moeten immers verplicht aan bod komen.

Omwille van de duidelijkheid zijn alle inhoudelijke aanpassingen in **blauw lettertype** weergegeven.

Overzicht wijzigingen

Huidig leerplan basisoptie Voeding en horeca 1 ^{ste} graad A-stroom	Nieuw leerplan basisoptie Voeding en horeca 1 ^{ste} graad A-stroom
LPD 1 De leerlingen beschrijven de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.	LPD 1 De leerlingen analyseren eigenschappen en toepassingen van vaak gebruikt materiaal en hulpmiddelen bij het bereiden en bedienen van voeding.
LPD 2 De leerlingen beschrijven grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten.	LPD 2 De leerlingen analyseren eigenschappen en toepassingen van vaak gebruikte grondstoffen bij het bereiden van voeding.
LPD 3 De Leerlingen verklaren de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.	LPD 3+ De leerlingen verklaren de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.
LPD 4 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen.	LPD 4 De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden en bedienen.
LPD 8 De leerlingen beschrijven de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven.	LPD 8 De leerlingen lichten de organisatie en werking toe van logiesverstrekkende bedrijven.
LPD 9 De leerlingen vergelijken het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.	LPD 9 De leerlingen illustreren vanuit hun eigen levensstijl het belang van de ontwikkeling van een gezonde levensstijl en een evenwichtige voeding.
LPD 12 De leerlingen passen de principes van arbeidsveiligheid toe in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materieel.	LPD 12+ De leerlingen passen principes van arbeidsveiligheid toe in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materiaal.
LPD 13 De leerlingen passen eenvoudige EHBO-handelingen bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext toe.	LPD 13+ De leerlingen passen eenvoudige EHBO-handelingen toe bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext.
LPD 14 De leerlingen werken ergonomisch.	LPD 14+ De leerlingen werken ergonomisch.
LPD 19 De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca.	LPD 19 De leerlingen lichten contexten toe waarin voeding of horeca een belangrijke rol spelen en reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca.