

V-Hb 1



De leerlingen **illustreren** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.

Je kan vertrekend vanuit de eigen leefomgeving van de leerling, met materialen aan de slag die nodig zijn bij het bereiden van producten (bakkerij, slagerij) of gerechten (keuken) of bij courante handelingen in de zaal.

Je kan de leerling de typische eigenschappen en de belangrijkste aandachtspunten van veiligheid, bij onderhoud en reiniging van de gebruikte toestellen en materialen laten verkennen. Bij het verkennen kan je gebruik maken van "W-vragen" (Wie gebruikt dat, wat, wanneer, waar, welke, waarom ...?).

V-Hb 2

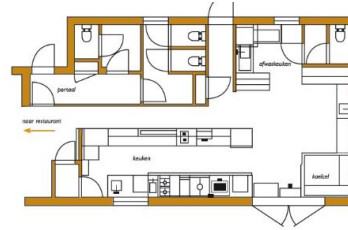


De leerlingen **geven** bij bereiden van voedingsproducten de belangrijkste eigenschappen **weer** van de grondstoffen.

Je kan de leerling de typische eigenschappen van de gebruikte grondstoffen laten verkennen, zoals herkomst, indeling van grondstoffen, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, voedingswaarde, kostprijs, smaak, geur, uitzicht ...

Tijdens het gebruik maakt de leerling zich op een onderzoekende manier de eigenschappen eigen. Je kan hier ook denken aan functionele toepassing van digitale vaardigheden om iets op te zoeken.

V-Hb 3



De leerlingen **beschrijven** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca. * bakkerij, slagerij, keuken, restaurant

Je kan de leerling de functie en plaatsing van de meest noodzakelijke toestellen in een professionele werkomgeving (bakkerij, slagerij, keuken, restaurant) laten observeren en antwoorden laten geven op de W-vragen. Op dezelfde wijze kan je de leerling de gelijklopende inrichting van de didactische werkplaats laten verkennen en vergelijken met de professionele ruimte. Je kan dit realiseren door een bezoek te brengen aan professionele ruimtes zoals bakkerij, slagerij, restaurant. Leerlingen kunnen de functie (vb. voor de efficiëntie, omwille van de voedselveiligheid ...) weergeven van een bepaalde inrichting van een ruimte.

V-Hb 4



De leerlingen **gebruiken** de gepaste technieken bij bereiden en bedienen.

Je kan kiezen voor handelingen en technieken die vertrekken van wat de leerling vanuit zijn thuissituatie al kent en kan. Van daaruit kan je de essentiële verschillen met de professionele contexten in voeding en horeca aantonen. Technieken moeten voldoende herhaald worden, maar hoeven niet altijd in dezelfde context te gebeuren. Je kan van begeleiding naar meer en meer zelfstandigheid evolueren waar mogelijk (bv. bij deelopdrachten, steeds herhalende handelingen). Het is niet de bedoeling een lijst aan technieken aan te leren; wel om de leerlingen vertrouwd maken met een aantal binnen de lespraktijk veel voorkomende technieken. Je kan enkele basisvaktermen aanbrengen en wijzen op de bijdrage die vaktaal levert tot een beter en efficiënter functioneren in een praktijksituatie.

V-Hb 5



De leerlingen **meten en wegen** juist af.

Je kan ook laten schatten als controlefunctie. Je kan het verband leggen met duurzaamheid (economisch werken, voedselverspilling ...).

Deze doelstelling legt expliciet de klemtoon op het juist leren omgaan met hoeveelheden en de omrekening van eenheden.

Het juist gebruik van weegschaal en maatbeker dient hier voldoende aandacht te krijgen.

Het uniform gebruik van de juiste en conventionele eenheden is belangrijk, zoals bij voorkeur werken met meetbare grootheden (bv. werken met gram i.p.v. koffielepel).

Je werkt bij voorkeur consequent met eenvoudige eenheden zoals cl, dl, l, g, kg.

V-Hb 6



De leerlingen **plannen en organiseren** de bereidingen en bediening van voeding en dranken.

Je kan starten met het lezen, begrijpen en uitvoeren van eenvoudige recepten en instructies die in de dagdagelijkse keuken aan bod komen. Omrekenen van recepten behoort nog niet tot de doelstelling.

Je kan hier expliciet de klemtoon leggen op het leren omgaan met instructiekaarten, techniekkaart, receptenfiche, stappenplan ... (interpreteren en omzetten voor praktische toepassing) bv. grondstoffen bepalen en klaarzetten, werkvolgorde bepalen, volgorde van de handelingen bij de ontvangst van gasten ...

Je kan de leerlingen laten werken van begeleid naar zelfstandig. Via deze doelstelling kan je de leerlingen arbeidsefficiëntie leren inzien (bv. zo weinig mogelijk dubbele trajecten vanuit het "zonder lege handen te lopen"-principe). Hier kan je de leerlingen ook onderzoekend laten leren, eventueel via ICT-toepassingen.

V-Hb 7



De leerlingen **bereiden en bedienen** voeding en dranken.

Je kan hier de mogelijkheden aangrijpen om projectmatig en thematisch te werken.

Je kan ook hedendaagse concepten toepassen en trends volgen waar contexten (bakkerij, slagerij, koken, bedienen, presenteren ...) samenkomen..

V-Hb 7.1



De leerlingen **maken** eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten.

Je kan enerzijds het creatieve aspect aanbrengen, maar anderzijds kan je ook uitgaan van de eigen creativiteit en leefwereld van de leerling (bv. mocktails, recepten van grootouders, opwaarderen van traditionele gerechten ...). Durf op een eenvoudige manier "out of the box" denken. Het aanwakkeren van de creativiteit in o.a. bakkerij, slagerij, keuken en zaal kan bevorderend zijn voor de motivatie van de leerling. Hier kunnen de leerlingen ook leren onderzoeken (bv. zoeken naar nieuwe mogelijkheden, anders tegemoetkomen aan bestaande behoeften ...).

Leerlingen kunnen in dit verband leren een eigen mening vormen en onderbouwen (bv. waarom men op een bepaalde manier te werk is gegaan ...).

V-Hb 8



De leerlingen **vergelijken** het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.

Je kan hier aandacht hebben voor het eetpatroon (tijdstip, samenstelling, frequentie ...), zoals de functie van een ontbijt, een gezond tussendoortje, suikerrijke dranken ... en linken leggen met actuele voedingsadviezen. Leerlingen kunnen in dit verband leren een eigen mening vormen en onderbouwen.

Je kan bij beweging denken aan het feit dat leerlingen in een werkruimte langdurig rechtstaan, veel bewegen en dus het belang van een goede conditie kunnen verklaren. Ze moeten beseffen dat bv. vermoeidheid een belangrijke impact kan hebben op het mentaal welbevinden, stressbestendigheid, nauwkeurigheid ...

Bij welbevinden denken we ook aan het belang van slaap en ontspanning of rust, mentale veerkracht, uiterlijke verzorging, persoonlijke uitstraling, (vrije) tijd, genotsfactoren, sociale contacten ...

Het komt er hier vooral op aan de leerling via de toepassing inzicht te geven in de noodzaak van persoonlijke hygiëne op de werkvloer. Bij het toepassen van persoonlijke hygiëne denken we aan het wassen van de handen (na toiletbezoek, na elke handeling ...), het afdekken van de wondjes ...

V-Hb 9



De leerlingen **passen** de principes **toe** van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen.

Je kan het onderhoud op een planmatige manier laten uitvoeren, bv. met behulp van een onderhoudsplan eigen aan de school.

V-Hb 9.1



Het onderhoud van de werkruimtes materiaal en toestellen **controleren** aan de hand van een stappenplan of checklist.

Je kan de leerling de belangrijkste aandachtspunten laten controleren bij onderhoud en reiniging van de gebruikte toestellen en materialen. Je kan daarbij aandacht besteden aan waarom onderhoud en reiniging op een bepaalde manier of werkwijze gebeurt, zoeken naar de oorzaken en verbeterpunten voorstellen.

V-Hb 10



De leerlingen **passen** principes van voedselveiligheid **toe** bij het handelen met grondstoffen en bereidingen.

Je kan rekening houden met de voorschriften inzake voedselveiligheid en denken aan o.a. bewaaromstandigheden van voeding, risico's op kruisbesmetting, etikettering van de te bewaren producten en bereidingen, temperatuur(-traject-)controles, houdbaarheid, visuele controles ...

Occasioneel en vanuit de leefwereld van de leerling kan je hier ook aandacht besteden aan allergenen.

V-Hb 11



De leerlingen **passen** de principes van arbeidsveiligheid **toe** in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materiaal.

Je kan de leerlingen leren om volgens de juiste veiligheidsvoorschriften te werken met toestellen (draaiende, warme en snijdende onderdelen, elektriciteit, gas ...) en materialen (messen ...). Ze leren veilig omgaan met onderhoudsproducten (vet oplozende producten, zuren ...) volgens de geldende voorschriften. Leerlingen leren omgaan met risicovolle grondstoffen en bereidingen zoals hete vloeistoffen, irriterende grondstoffen (chilipeper ...) ...

V-Hb 12



De leerlingen **passen** eenvoudige EHBO-handelingen bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext **toe**.

In aansluiting op de EHBO-doelstellingen in Lichamelijke opvoeding, wordt hier de specifieke context van de voeding en horeca benaderd. De leerlingen dienen de basisprincipes EHBO te begrijpen en toe te passen bij ongevallen zoals eigen veiligheid eerst, meldingsplicht, dichtduwen van snijwonden, afkoelen van brandwonden ...

V-Hb 13



De leerlingen **werken** ergonomisch.

V-Hb 14



De leerlingen **gaan** duurzaam **om** met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.

Je kan denken aan spaarzaam omgaan met energie, water ..., verantwoord consumeren (voedselverspilling ...) , het gebruik van lokaal geproduceerde producten (korte keten), duurzame visserij ...

Je kan hierbij ook aandacht besteden aan duurzame ontwikkelingsdoelen.

Leerlingen kunnen in dit verband leren een mening vormen en onderbouwen).

V-Hb 15



De leerlingen **passen** sociale en communicatieve vaardigheden **toe**.

Je kan bij het toepassen van communicatieve en sociale vaardigheden letten op o.a.

- het vermogen in te spelen op en tegemoet te komen aan vragen, wensen, behoeften en belangen van klanten (klantgerichtheid);
- ideeën en informatie, zowel mondeling als schriftelijk helder en duidelijk kunnen overbrengen, zodat de essentie wordt begrepen;

doelgericht gebruik maken van de bestaande communicatiemiddelen om afhankelijk van de situatie op een passende wijze mondeling of schriftelijk te communiceren.

V-Hb 16



De leerlingen **passen** de juiste attitudes **toe** om in team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken.

Je kan hierbij aandacht hebben voor luisterbereidheid, omgaan met kritiek, geduld opbrengen, rustig werken, hulpvaardigheid, motivatie, leergierigheid en interesse tonen, verantwoordelijkheid opnemen, zelfstandig een deelactiviteit uitvoeren ...

V-Hb 17



De leerlingen **passen** de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid **toe** bij het ontvangen, bedienen en informeren.

Je kan hierbij aandacht hebben voor houding aan tafel, gsm-gebruik, algemene fysieke houding, klantvriendelijke houding ...

Je hebt hierbij ook aandacht voor het omgaan met het anders zijn van anderen (vreemde culturen, geaardheid ...), respect voor anderen en omgangsvormen vanuit het oogpunt van de maatschappelijke diversiteit.

Ook zelfbeheersing tonen (o.a. ook respect voor materiaal) kan aan bod komen.

V-Hb 18



De leerlingen **reflecteren** over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca.

Via praktijkopdrachten, bedrijfsbezoeken, getuigenis ... laat je leerlingen kennismaken met de verschillende contexten (omgeving, concept, uitbatingsvorm ...) waar voeding en horeca een belangrijke rol speelt.

Je kan de leerlingen hierin begeleiden om hun eigen interesses en mogelijkheden te ontdekken.



Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca B



Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca B



Materialen en grondstoffen



Basisoptie voeding & horeca B



Technieken en procedures



Basisoptie voeding & horeca B



Technieken en procedures



Basisoptie voeding & horeca B



Technieken en procedures



Basisoptie voeding & horeca B



Technieken en procedures



Basisoptie voeding & horeca B



Technieken en procedures



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Gezonde,
duurzame en
veilige levensstijl



Basisoptie voeding & horeca B



Sociale
contacten en
communicatie



Basisoptie voeding & horeca B



Sociale
contacten en
communicatie



Basisoptie voeding & horeca B



Sociale
contacten en
communicatie



Basisoptie voeding & horeca B



Verkenning
eigen
mogelijkheden



Basisoptie voeding & horeca B