

Basisoptie Voeding en horeca
1ste graad B-stroom
I-VoHo-b

BRUSSEL

D/2024/13.758/369

Versie oktober 2024

1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse Regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

Leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool. Ze laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lessen ...).

Leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van leerplannen.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen en over structuuronderdelen heen. Leerplannen verwijzen waar relevant expliciet naar andere leerplannen met het oog op afstemming in de school. Op die manier kunnen leraren over de vakken heen samenwerken en van elkaar leren. Een verwijzing van een leraar naar de lessen van een collega laat leerlingen niet alleen aanvoelen dat vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel wordt voorgesteld. We 'lezen' de cirkel van buiten naar binnen.

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed



onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor **wegwijzers**. Die zijn een inspiratiebron voor leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.

- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbanden doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan helpt daartoe. Het zorgt voor het fundament van heel de vorming dat wordt gerealiseerd in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is [differentiëren](#) van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit het basisonderwijs, de thuissituatie en vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

Daarnaast bieden leerplannen kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrengen biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswork, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeelden, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.

Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Ten slotte laten de leerplannen toe te differentiëren in [evaluatie](#) en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.



1.5 Opbouw van de leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** beschrijft de samenhang binnen de graad en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen de inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw, de leerlijnen en – waar relevant – aandachtspunten aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de doelen die in regelgeving vastliggen. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een ‘+’ bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door ‘K’.

Leerplandoelen zijn te bereiken, met uitzondering van attitudes. Leerplandoelen die een attitude zijn en dus na te streven, duiden we aan met een sterretje (*).

De leerplandoelen zijn meestal ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante doelen vanuit regelgeving. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan.

Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven.

‘Duiding’ bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een wenk ‘extra’ bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting vereist is om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die in alle leerplannen van de graad als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben.

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen zijn gerelateerd aan doelen vanuit regelgeving.

2 Situering

2.1 Samenhang in de eerste graad

2.1.1 Samenhang met de algemene vorming

Dit leerplan heeft een sterke samenhang met de leerplannen van de vakken Natuurwetenschappen, Nederlands, Techniek en met het Gemeenschappelijk funderend leerplan.

2.1.2 Samenhang met de basisopties

Er is een sterke inhoudelijke samenhang tussen de basisopties Voeding en horeca van de A- en B-stroom.

2.2 Plaats in de lessentabel

In de B-stroom worden 10 lessen besteed aan een of meerdere basisopties. Dit leerplan is gericht op 4 lessen waardoor er voldoende ruimte is voor school en leraren om eigen accenten te leggen.

Het leerplan is bestemd voor de B-stroom van de eerste graad. Het geheel van de basisvorming en de basisopties voor de B-stroom van de eerste graad vind je terug op de [PRO-pagina](#).

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Voeding en horeca en het vormingsconcept

Het leerplan is ingebed in het vormingsconcept van Katholiek Onderwijs Vlaanderen. In dit leerplan ligt de nadruk op wetenschappelijke en technologische vorming en sociale vorming. De wegwijzers uniciteit in verbondenheid, verbeelding, generositeit, gastvrijheid, rechtvaardigheid en duurzaamheid kleuren het leerplan. Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen en grondstoffen in voeding en horeca illustreren

Leerlingen illustreren hulpmiddelen en grondstoffen specifiek voor keuken-, bakkerij- en slagerijactiviteiten. Doorheen praktische oefeningen lichten de leerlingen met voorbeelden toe wat de mogelijkheden zijn in de professionele omgeving en wat de essentiële verschillen zijn met de thuissituatie.

Basistechnieken toepassen in voeding en horeca

Via praktische oefeningen verkennen de leerlingen specifieke technieken, eigen werkmethoden en kenmerkende attitudes in de professionele omgeving van de voedings- en horecasector.

Inzicht krijgen in evenwichtige, eerlijke en duurzame voeding

Vanuit een breed maatschappelijk gegeven, maar ook vanuit de specifieke context van voeding en horeca dragen leerlingen op een kwalitatieve manier zorg voor het evenwicht tussen de gezondheid en het genieten en welbevinden van mensen. Ze ervaren dat aandacht voor de gezondheid, leefomgeving en rechtvaardigheid belangrijke aandachtspunten zijn binnen voeding en horeca.

Sociale en communicatieve vaardigheden toepassen in verschillende situaties

Leerlingen leren respectvol samenwerken, klanten ontvangen en bedienen in dialoog gaan met anderen. Het oefenen van communicatieve en sociale vaardigheden in verschillende situaties helpt hen groeien in verbondenheid.

Kennismaken met aspecten van contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol spelen



Deze basisoptie speelt in op een bestaande belangstelling van de leerlingen voor een specifieke beroepsopleiding in de voedings- en horecasector. Door in te spelen op de aanwezige interesse, kennis en creativiteit en gebruik te maken van succesbeleving, kan je de passie voor een beroep in de voedings- en horecasector laten groeien.

3.3 Opbouw van het leerplan

De leerplandoelen zijn ingedeeld in vijf rubrieken die grotendeels aansluiten bij de krachtlijnen:

- materialen en grondstoffen;
- technieken en procedures;
- gezondheid, duurzaamheid en veiligheid;
- sociale contacten en communicatie;
- verkenning van eigen mogelijkheden binnen het studiegebied.

Dit leerplan biedt de ruimte om zelf keuzes te maken in het clusteren van doelen en zo tot dwarsverbanden te komen. Het is niet de bedoeling om de doelen in chronologische volgorde af te werken.

3.4 Leerlijnen

3.4.1 Beginsituatie

Heel wat leerplandoelen van deze basisoptie sluiten aan bij en bouwen verder op leerplandoelen van de algemene vorming. Aangezien leerplannen algemene vorming gelden voor een graad is er in de leerplannen geen strikte leerstofafbakening per leerjaar. De beginsituatie kan dus alleen met het nodige voorbehoud worden geschetst.

De leerlingen die deze vrij gerichte basisoptie kiezen, doen dat vooral vanuit een positieve keuze en motivatie. Zij hebben over het algemeen grote verwachtingen naar een opleiding in de voedings- of horecasector. Het zal belangrijk zijn dat zij hun motivatie behouden en zo mogelijk nog aanscherpen.

De leerlingen hebben ook verschillende achtergronden. Het gaat dan ook over een heterogene groep, zowel wat betreft algemene kennis en vaardigheden als wat de specifieke aanleg en voorkennis op het vlak van voeding en horeca aangaat. De graad van zelfstandigheid kan daarom in grote mate variëren. Dat zal uiteraard zijn consequenties hebben voor de organisatie van de praktische oefeningen. De differentiatie in zelfstandig werken houdt enige risico's in, ook op het vlak van (persoonlijke) veiligheid. Toch moeten leerlingen daartoe de kans krijgen.

De meeste leerlingen zijn vooral als consument met voeding geconfronteerd; zij kennen wel een gamma afgewerkte producten, maar de oorsprong (grondstoffen) van voedingsproducten is velen onbekend. Je kan daarom leerlingen bewust maken van de weg van grondstof naar afgewerkt product.

Leerlingen die kiezen voor voeding en horeca zijn vooral gericht op concrete en bruikbare toepassingen. Het aanbod van theoretische kennis is beperkt en staat in functie van praktijk of projecten. Je kan de succesbeleving bij leerlingen bevorderen door in eerste instantie te werken met eenvoudige grondstoffen en eenvoudige afgewerkte producten.

3.4.2 Samenhang met de algemene vorming

Dit leerplan heeft een sterke samenhang met de leerplannen van de vakken Natuurwetenschappen, Nederlands en Techniek en met het Gemeenschappelijk funderend leerplan.

- Natuurwetenschappen: eigenschappen van stoffen.
- Nederlands: communicatieve vaardigheden.
- Techniek: eigenschappen van hulpmiddelen en materialen.
- Gemeenschappelijk funderend leerplan (rubriek 4.2 *Uniek en verbonden*): sociale vaardigheden.

3.4.3 Samenhang met de basisopties

Er is een sterke inhoudelijke samenhang tussen de basisopties Voeding en horeca A- en B-stroom die opportuniteiten biedt tot samenwerking en leren van elkaar. In de A-stroom ligt meer nadruk op onderzoek en op planning en organisatie van activiteiten en verkennen de leerlingen ook de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven.

3.5 Aandachtspunten

Inspelen op verschillende leerlingenprofielen en oriëntatie

Het leerplan van de basisoptie biedt mogelijkheden om in te spelen op verschillende leerlingenprofielen.

Via drie assen van verdieping (abstractie, complexiteit, autonomie) kan je inspelen op de noden van leerlingen die meer uitdaging nodig hebben.

Concrete (toepassingsgerichte) opdrachten laten toe, afhankelijk van de keuze van bepaalde leerinhouden en de beschikbare infrastructuur, om te differentiëren naar verschillende leerlingenprofielen die aansluiten bij interessegebieden. In de wenken verwijzen we naar volgende interessegebieden:

- bakkerij;
- slagerij;
- keuken;
- zaal.

In functie van een goede oriëntering zullen alle interessegebieden voldoende aan bod komen zodat leerlingen zich een duidelijk beeld kunnen vormen van die interessegebieden. Via de leerplandoelen van deze basisoptie kan je verschillende leerlingenprofielen aanspreken door het al dan niet combineren van aspecten uit de verschillende interessegebieden. Die interessegebieden kunnen leerlingen helpen bij de oriëntering naar een bepaalde studierichting in de 2de graad binnen het studiedomein Voeding en horeca.

Het studiedomein Voeding en horeca verkennen

Dit leerplan biedt de mogelijkheid om de leergierigheid en de motivatie van leerlingen vanuit de boeiende context van voeding en horeca te prikkelen. De klemtoon ligt op verkennen en 'goesting' doen krijgen. De eigenlijke opleiding start pas in de 2de graad.

3.6 Leerplanpagina

Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).



4 Leerplandoelen

4.1 Materialen en grondstoffen

Doelen vanuit regelgeving

VH 02 De leerlingen illustreren eigenschappen en toepassingen van vaak gebruikt materiaal, hulpmiddelen en grondstoffen bij het bereiden en bedienen van voeding. (LPD 1, 2)

LPD 1 De leerlingen illustreren eigenschappen en toepassingen van vaak gebruikt materiaal en hulpmiddelen bij het bereiden en bedienen van voeding.

Duiding: Het betreft materialen en hulpmiddelen die nodig zijn bij het bereiden van eenvoudige producten (bakkerij, slagerij) of gerechten (keuken) of bij courante handelingen in de zaal.

LPD 2 De leerlingen illustreren eigenschappen en toepassingen van grondstoffen bij het bereiden van voeding.

Wenk: Eigenschappen zoals herkomst, indeling van grondstoffen, houdbaarheid, samenstelling, voedingswaarde, kostprijs, smaak, geur, uitzicht, seizoensgebondenheid ... in functie van duurzaamheid, gezondheid en kwaliteit.

LPD 3 + De leerlingen lichten de typische inrichting toe van ruimtes in voeding en horeca.

Wenk: Je kan de leerlingen 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 (Wie? Wat? Waar? Wanneer? Waarom? Welke?). Op dezelfde wijze kan je de leerling de gelijklopende inrichting van de didactische werkplaats laten verkennen en vergelijken met de professionele ruimte.

Wenk: Je kan dit leerplandoel realiseren door een bezoek te brengen aan professionele ruimtes.

4.2 Technieken en procedures

Doelen vanuit regelgeving

VH 03 De leerlingen voeren een plan van aanpak uit bij het realiseren van een opdracht. (LPD 6, 7)

VH 06 De leerlingen passen basistechnieken toe in de context van voeding en/of horeca. (LPD 4, 5)

LPD 4 De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden en bedienen.

Wenk: 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.

Wenk: Technieken moeten voldoende herhaald worden van begeleid naar meer en meer zelfstandig, maar hoeven niet altijd in dezelfde context te gebeuren.

Wenk: Je kan enkele basisvaktermen aanbrengen en wijzen op de bijdrage die vaktaal levert tot een beter en efficiënter functioneren in een praktijksituatie.

LPD 5 De leerlingen meten en wegen juist af.

Duiding: Dit leerplandoel legt expliciet de klemtoon op het juist leren omgaan met hoeveelheden en de omrekening van eenheden. Het correcte gebruik van weegschaal en maatbeker dient voldoende aandacht te krijgen evenals het uniform gebruik van de juiste en conventionele eenheden. Werken met meetbare grootheden (bv. werken met gram i.p.v. koffielepel) en consequent werken met eenvoudige eenheden (cl, dl, l, g, kg ...) verdienen de voorkeur.

Wenk: Je kan de leerlingen laten schatten als controlefunctie.

LPD 6 De leerlingen plannen en organiseren de bereidingen en bediening van voeding en dranken.

Wenk: Leerlingen leren eerst 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. Nadien kan je de leerlingen ertoe brengen dat ze een zekere zelforganisatie ontwikkelen en zelf de omgeving organiseren.

Wenk: Dit leerplandoel kan je koppelen aan arbeidsefficiëntie (bv. zo weinig mogelijk dubbele trajecten vanuit het 'zonder lege handen te lopen'-principe).

LPD 7 De leerlingen bereiden en bedienen voeding en dranken.

Wenk: Ook hedendaagse concepten en trends waar contexten (bakkerij, slagerij, koken, bedienen, presenteren, logiesverstrekking ...) samenkomen, kunnen aan bod komen.

Extra: Eenvoudige creaties laten maken waarbij je zelf het creatieve aspect aanbrengt of uitgaat van de creativiteit en leefwereld van de leerling (bv. mocktails, recepten van grootouders, opwaarderen van traditionele gerechten ...).

- Je kan de leerlingen op een eenvoudige manier 'out of the box' laten denken. Het aanwakkeren van de creativiteit in o.a. bakkerij, slagerij, keuken en zaal kan bevorderend zijn voor de motivatie van de leerling.
- In functie van een eenvoudige creatie kunnen de leerlingen op zoek gaan naar nieuwe mogelijkheden om anders tegemoet te komen aan bestaande behoeften en kunnen ze een eigen mening leren vormen en onderbouwen (bv. waarom men op een bepaalde manier te werk is gegaan ...).



4.3 Gezonde, duurzame en veilige levensstijl

Doelen vanuit regelgeving

VH 04	De leerlingen passen de principes toe van voedselveiligheid. (LPD 9, 10)
VH 05	De leerlingen handelen duurzaam met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen. (LPD 14)
VH 07	De leerlingen illustreren vanuit hun eigen levensstijl het belang van de ontwikkeling van een gezonde levensstijl en een evenwichtige voeding. (LPD 8)

LPD 8 De leerlingen illustreren vanuit hun eigen levensstijl het belang van de ontwikkeling van een gezonde levensstijl en een evenwichtige voeding.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan eetpatroon, beweging, persoonlijke hygiëne en mentaal welbevinden.

- Eetpatroon (tijdstip, samenstelling, frequentie ...): de functie van een ontbijt, een gezond tussendoortje, suikerrijke dranken ... in relatie tot actuele voedingsadviezen.
- Beweging: belang van een goede conditie (in een werkruimte staan de leerlingen langdurig recht en bewegen ze veel). Vermoeidheid kan een belangrijke impact hebben op o.a. stressbestendigheid en nauwkeurigheid.
- Persoonlijke hygiëne: handen wassen (na toiletbezoek, na elke handeling ...), wondjes afdekken ...
- Mentaal welbevinden: het belang van slaap en ontspanning of rust, mentale veerkracht, uiterlijke verzorging, persoonlijke uitstraling, (vrije) tijd, genotsfactoren, sociale contacten ...

LPD 9 De leerlingen passen principes toe van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen.

Wenk: Dat kan met behulp van een onderhoudsplan eigen aan de school.

Wenk: Je kan leerlingen het onderhoud van de werkruimtes, materiaal en toestellen laten controleren aan de hand van een stappenplan of checklist en aandacht besteden aan de redenen waarom onderhoud op een bepaalde manier of volgens een bepaalde werkwijze gebeuren en eventueel verbeterpunten laten voorstellen.

LPD 10 De leerlingen passen principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen.

Wenk: Voorschriften inzake voedselveiligheid: bewaaromstandigheden van voeding, risico's op kruisbesmetting, etikettering van de te bewaren producten en bereidingen, temperatuur(-traject-)controles, houdbaarheid, visuele controles ...

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

LPD 11 + De leerlingen passen principes van arbeidsveiligheid toe in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materiaal.

Duiding: De leerlingen leren volgens de geldende voorschriften veilig omgaan

- met toestellen (draaiende, warme en snijdende onderdelen, elektriciteit, gas ...) en materialen (messen...)
- met onderhoudsproducten (vet oplopende producten, zuren ...)
- met risicovolle grondstoffen en bereidingen (hete vloeistoffen, irriterende grondstoffen (chilipeper ...)).

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

LPD 12 + De leerlingen passen eenvoudige EHBO-handelingen toe bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext.

Wenk: Basisprincipes EHBO in de context van voeding en horeca: zichzelf eerst in veiligheid brengen, meldingsplicht, snijwonden dichtduwen, brandwonden afkoelen ...

LPD 13 + De leerlingen werken ergonomisch.

LPD 14 De leerlingen gaan duurzaam om met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.

Wenk: Voorbeelden: spaarzaam omgaan met energie en water, verantwoord consumeren, het gebruik van lokaal geproduceerde producten, duurzame visserij ... Je kan aandacht besteden aan duurzame ontwikkelingsdoelen.

4.4 Sociale contacten en communicatie

Doelen vanuit regelgeving

VH 08 De leerlingen passen sociale en mondelinge communicatieve vaardigheden toe. (LPD 15)

VH 09 De leerlingen passen regels van etiquette en klantvriendelijkheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren. (LPD 17)

LPD 15 De Leerlingen passen sociale en mondelinge communicatieve vaardigheden toe.

Wenk: Vaardigheden zoals:

- het vermogen in te spelen op en tegemoet te komen aan vragen, wensen, behoeften en belangen van klanten (klantgerichtheid);
- ideeën en informatie mondeling 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 te communiceren.

LPD 16 + *De leerlingen passen de juiste attitudes toe om in een team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken.

Wenk: Attitudes: luisterbereidheid, omgaan met kritiek, geduld opbrengen, rustig



werken, hulpvaardigheid, motivatie, leergierigheid en interesse tonen, verantwoordelijkheid opnemen, zelfstandig een deelactiviteit uitvoeren ...

LPD 17 De leerlingen passen regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren.

Wenk: Je kan o.a. aandacht hebben voor:

- houding aan tafel, gsm-gebruik, algemene fysieke houding, klantvriendelijke houding ...;
- omgang met en respect voor het anders zijn van anderen (vreemde culturen, geaardheid ...);
- zelfbeheersing (o.a. ook respect voor materiaal en toestellen).

4.5 Verkenning van eigen mogelijkheden binnen het studiegebied

Doelen vanuit regelgeving

VH 01	De leerlingen illustreren contexten waarin voeding en/of horeca een belangrijke rol spelen. (LPD 18)
VH 10	De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot het domein voeding en horeca. (LPD 18)

LPD 18 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.

Wenk: Via praktijkopdrachten, bedrijfsbezoeken, getuigenis ... laat je leerlingen kennismaken met de verschillende contexten (omgeving, concept, uitbatingsvorm ...) waar voeding en horeca een belangrijke rol spelen en kan je ze begeleiden om hun eigen interesses en mogelijkheden te ontdekken.

5 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

5.1 Infrastructuur en materiaal beschikbaar in de infrastructuur

Met een volledig professionele infrastructuur en bijhorend materiaal wordt in dit kader slechts kennisgemaakt. Dat kan via verkenning van eigen infrastructuur en materiaal in de bovenbouw of door bezoeken aan een professionele werkomgeving.

Een lokaal met

- voldoende ruimte om de praktische vaardigheden in te oefenen;
- voldoende werkzones, lestafels, opberg- en stapelruimte en nutsvoorzieningen;
- minimaal een eigen werkplek voor elke leerling;
- een eenvoudige uitrusting bestaande uit een koelkast, oven, vuur, werktafel en met eenvoudig mechanisch en elektrisch huis- en keukenmateriaal en met beperkte professionele uitbreidingen waar nodig (grootte, volume, duurzaamheid bij intensiever gebruik ...);
- voldoende basismaterialen en producten, gemeenschappelijke en individuele gereedschappen en hulpmiddelen;
- materialen, gereedschappen en machines om het onderhoud van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen, zoals vadders, borstels;
- de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
- de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
- de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid.

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

5.2 Materieel waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.

6 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en een toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analyseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom
Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven
Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	
Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	



Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	
Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderzoeken	Onderzoek voeren	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	
Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom

7 Concordantie

7.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen vanuit regelgeving voor de basisoptie Voeding en horeca (VH) realiseren.

Leerplandoel	Doelen vanuit regelgeving
1	VH 02
2	VH 02
3+	-
4	VH 06

5	VH 06
6	VH 03
7	VH 03
8	VH 07
9	VH 04
10	VH 04
11+	-
12+	-
13+	-
14	VH 05
15	VH 08
16+	-
17	VH 09
18	VH 01; VH 10

7.2 Doelen vanuit regelgeving

VH 01	De leerlingen illustreren contexten waarin voeding en/of horeca een belangrijke rol spelen.
VH 02	De leerlingen illustreren eigenschappen en toepassingen van vaak gebruikt materiaal, hulpmiddelen en grondstoffen bij het bereiden en bedienen van voeding.
VH 03	De leerlingen voeren een plan van aanpak uit bij het realiseren van een opdracht.
VH 04	De leerlingen passen de principes toe van voedselveiligheid.
VH 05	De leerlingen handelen duurzaam met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.
VH 06	De leerlingen passen basistechnieken toe in de context van voeding en/of horeca.
VH 07	De leerlingen illustreren vanuit hun eigen levensstijl het belang van de ontwikkeling van een gezonde levensstijl en een evenwichtige voeding.
VH 08	De leerlingen passen sociale en mondelinge communicatieve vaardigheden toe.
VH 09	De leerlingen passen regels van etiquette en klantvriendelijkheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren.
VH 10	De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot het domein voeding en horeca.



Inhoud

1	Inleiding.....	3
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	3
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	4
1.4	Differentiatie	5
1.5	Opbouw van de leerplannen.....	6
2	Situering	6
2.1	Samenhang in de eerste graad	6
2.1.1	Samenhang met de algemene vorming	6
2.1.2	Samenhang met de basisopties	7
2.2	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Voeding en horeca en het vormingsconcept	7
3.2	Krachtlijnen	7
3.3	Opbouw van het leerplan	8
3.4	Leerlijnen.....	8
3.4.1	Beginsituatie	8
3.4.2	Samenhang met de algemene vorming	8
3.4.3	Samenhang met de basisopties	9
3.5	Aandachtspunten.....	9
3.6	Leerplanpagina.....	9
4	Leerplandoelen	10
4.1	Materialen en grondstoffen.....	10
4.2	Technieken en procedures.....	10
4.3	Gezonde, duurzame en veilige levensstijl.....	12
4.4	Sociale contacten en communicatie	13
4.5	Verkenning van eigen mogelijkheden binnen het studiegebied	14
5	Basisuitrusting	14
5.1	Infrastructuur en materiaal beschikbaar in de infrastructuur	14
5.2	Materieel waarover elke leerling moet beschikken.....	15
6	Glossarium.....	15
7	Concordantie	16

7.1	Concordantietabel.....	16
7.2	Doelen vanuit regelgeving	17