**Toelichting**

Met een tijdelijke werkgroep zijn we aan de slag gegaan met het nieuwe leerplan voor de basisoptie voeding & horeca.

Een leerplandoel is ruim omschreven en moet vertaald worden in concrete lesdoelen. Bij wijze van inspiratie werd elk leerplan concreet gemaakt door mogelijke lesdoelen te formuleren.

In de eerste kolom worden lesdoelen zo concreet mogelijk uitgeschreven zodat deze duidelijk zijn voor de leerlingen en evalueerbaar zijn. Waarop je zal letten bij het evalueren vermeld je bij succescriteria. Deze criteria helpen om te beoordelen en feedback te geven.

Deze uitwerking is zeker nog niet volledig en is slechts een mogelijke benadering van een leerplandoel. Andere benaderingen zijn zeker ook mogelijk.

We zouden het fijn vinden dat dit document aangroeit met andere lesdoelen zodat collega’s mekaar kunnen inspireren. Stuur dus gerust jullie lesdoelen door naar [wim.depue@katholiekonderwijs.vlaanderen](mailto:wim.depue@katholiekonderwijs.vlaanderen) ! Ik voeg dit toe aan het document zodat dit groeit tot een rijker geheel.

**V-Ha01 De leerlingen voeren een onderzoek uit bij een realisatie in de context voeding en horeca. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan bij sommige realisaties delen van de onderzoeksmethode uitwerken, bij andere kan het zinvol zijn de hele methode te doorlopen.  
Bij het voeren van een onderzoek doorloop je volgende stappen:*

* *Stellen van een (onderzoeks‐)vraag*
* *Opstellen van de hypothese*
* *Onderzoeken of de hypothese klopt, redeneren*
* *Observeren/constateren*
* *Conclusies trekken (Klopt je hypothese? Ja of nee? Hoe zou dat kunnen?)*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen: (je hoeft dit niet altijd te doen!)

* V-Ha07 De leerlingen **beschrijven** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.
* V-Ha07.1 De leerlingen **vergelijken** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.
* V-Ha08 De leerlingen **beschrijven** grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten.
* V-Ha08.1 De leerlingen **vergelijken** grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden voedingsproducten.
* V-Ha09 De Leerlingen **verklaren** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.
* V-Ha14 De leerlingen **beschrijven** de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven.
* V-Ha15 De leerlingen **vergelijken** het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.
* V-Ha21 De leerlingen **gaan** duurzaam **om** met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.
* V-Ha24 De leerlingen **reflecteren** over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca.

**V-Ha02 De leerlingen onderbouwen een eigen mening. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan een mening onderbouwen door een reden aan te geven om iets te doen of om iets na te laten of de motivatie of onderbouwing voor een bepaalde keuze. Een argument moet relevant zijn: het heeft betrekking op het onderwerp, is gebaseerd op feiten, in sommige gevallen cijfers, en is niet louter gebaseerd op een eigen oordeel, mening of perceptie.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Ha07.1 De leerlingen **vergelijken** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.
* V-Ha09 De Leerlingen **verklaren** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.
* V-Ha13.1 De leerlingen **maken** eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten.
* V-Ha15 De leerlingen **vergelijken** het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden.
* V-Ha16.1 Het onderhoud van de werkruimtes materiaal en toestellen **controleren** aan de hand van een stappenplan of checklist.
* V-Ha21 De leerlingen **gaan duurzaam om** met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen.
* V-Ha23 De leerlingen **passen de regels** van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid **toe** bij het ontvangen, bedienen en informeren.

**V-Ha03 De leerlingen gebruiken vakterminologie op een correcte manier. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan bij het aanleren van vakterminologie beogen om communicatief vaardig te zijn in functionele en contextgebonden situaties. Je kan je beperken tot het functioneel aanbrengen van de meest noodzakelijke vaktaal. In de eerste graad heeft het weinig zin uitgebreide registers van vaktermen te laten beheersen, vermits de leerlingen zich nog niet frequent bevinden in een brede of gespecialiseerde professionele context. Bij het gebruik van vaktaal ligt de nadruk op het verbeteren van de communicatie van mensen in een voedings- en horecacontext en het uitsluiten van misverstanden. De leerlingen dienen dus de vaktaal te beheersen die nodig is om en die kan bijdragen tot een beter en efficiënter functioneren in de praktijksituatie.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Ha10 De leerlingen **gebruiken** de gepaste technieken bij bereiden en bedienen.
* V-Ha13 De leerlingen **bereiden en bedienen** voeding en dranken.
* V-Ha13.1 De leerlingen **maken** eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| De rol van vakterminologie **verklaren**. | * Begripsomschrijving vakterminologie * Nut * Soorten (materiaal, technieken, basisproducten …) | * Handboek * Receptfiche * film |  | * praktijktest |
| De juiste vakterm **gebruiken** bij het uitvoeren van opdrachten. | * Afbakening van vaktermen: julienne, brunoise, émincer, mise-en-place, sauter, pocher … (linken aan gerechten die klaargemaakt worden) | * Receptfiches * Visualiseren van vakterm: foto + begrip + omschrijving (vakterm hoeft niet steeds in Frans) |  | * Herkennen van vaktermen: matchen * Verklaring kunnen geven |

**V-Ha04 De leerlingen passen sociale en communicatieve vaardigheden toe. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*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.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Ha13 De leerlingen **bereiden en bedienen** voeding en dranken.
* V-Ha14 De leerlingen **beschrijven** de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven.
* V-Ha22 De leerlingen **passen** de juiste attitudes **toe** om in een team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken.
* V-Ha23 De leerlingen **passen** de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid **toe** bij het ontvangen, bedienen en informeren.

Daarnaast kan dit doel ook aan bod komen bij het voorstellen van de resultaten van een onderzoek, een mondelinge presentatie ...

**V-Ha05 De leerlingen onderscheiden aspecten in contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol speelt. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Afgezien van praktijkopdrachten kan je deze doelstelling ook bereiken door een bedrijfsbezoek of een getuigenis van een oud-leerling of professional ...*   
*Met contexten bedoelen we omgevingen, concepten ... waarin horeca of voeding functioneel een belangrijke rol spelen. Dit gaat dus ruimer dan het beschrijven van de beroepen op zich en kan bv. ook betrekking hebben op verschillende bakkerijconcepten ...*   
*Je kan de leerlingen ook laten kennismaken met horeca en voeding buiten de gekende concepten.*

Kan gecombineerd worden met volgende doelen:

* V-Ha07 De leerlingen **beschrijven** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.
* V-Ha07.1 De leerlingen **vergelijken** de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.
* V-Ha09 De Leerlingen **verklaren** de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca.
* V-Ha14 De leerlingen **beschrijven** de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven.

**V-Ha06 De leerlingen passen digitale vaardigheden functioneel toe. (toepassen)**

**= procedureel doel**

*Je kan hierbij inzetten op het vlot opzoeken, verwerven en vergelijken van informatie omtrent bv. grondstoffen, voedingsproducten, kostprijzen ..., om probleemoplossend te denken m.b.t. concrete contextgebonden items zoals alternatieven voor grondstoffen ...*   
*Je kan digitale toepassingen gebruiken als een hefboom om andere doelstellingen te realiseren.*   
*Goed gebruik van digitale vaardigheden veronderstelt ook een open maar kritische houding tegenover het gebruik en toepassingen ervan. De rol van de leraar blijft hierbij belangrijk.*

Kan gecombineerd worden met de opgesomde doelen bij het voeren van een onderzoek ; een onderzoekende houding aannemen. Heel wat doelen van het gemeenschappelijk ICT-leerplan komen hier ook aan bod.

**V-Ha07 De leerlingen beschrijven de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding. (begrijpen)**

*Je kan laten kennismaken met de materialen die nodig zijn bij het bereiden van eenvoudige 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 en bij onderhoud en reiniging van de gebruikte toestellen en materialen laten beschrijven. Je kan ook naar een verklaring laten zoeken waarom onderhoud en reiniging op een bepaalde manier of werkwijze gedaan wordt en hierbij de onderzoeksmethode hanteren.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **beschrijft** / **illustreert** de toestellen.  Je **licht** het doel van de toestellen **toe**.  Je **beschrijft** de veiligheidsvoorschriften bij het gebruik van het toestel.  Je kan **een voorbeeld geven** van bereiding waarvoor dit toestel gebruikt wordt. | * Toestellen beschrijven en waarom nodig in deze werkplaats. * Bakkerij: bakkersoven, klopper/menger … * Keuken: fornuis, steamer, friteuse, salamander, warmkast, snelkoeler … * Slagerij: gehaktmolen, hakblok, koelcel, rookoven, pekelbad ... | Foto’s, catalogus van toestellen | Toestel – beschrijving - gebruik |  |

**V-Ha07.1 De leerlingen vergelijken de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding. (analyseren)**

*Je kan denken aan:*

* *De werking tussen huishoudtoestellen en professionele varianten vergelijken, zoals professionele menger‐klopper t.o.v. huishoudelijke handmixer/klopper, inductieplaat versus gasvuur ...;*
* *Prijs‐kwaliteitsverhouding vergelijken;*
* *De eigenschappen van de materialen gebruikt in de huishoudelijke keuken en professionele keuken vergelijken, zoals de voor‐ en nadelen van het gebruik van inox t.o.v. andere materialen.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **herkent** de toestellen van de bakkerij, slagerij, restaurant, keuken. | * Toestellen die gebruikt worden in bakkerij, slagerij, restaurant, keuken. * Bakkerij: oa. bakkersoven, rijskast, klopper/menger, uitroltafel, spiraalkneder, ... * Keuken: oa. fornuis, oven, steamer, klopper/menger, braadslede, friteuse, salamander, warmkast, snelkoeler … * Slagerij: gehaktmolen, hakblok, koelcel, rookoven, pekelbad ... | Documentatiemap aanleggen | Opsommen van toestellen per soort ruimte | Foto's van toestellen schikken bij de ruimte |
| Je **vergelijkt** de werking van een toestel uit een professionele keuken met een zelfde type in een huishoudelijke keuken.  Je **verklaart** het verschil tussen huishoudelijke toestellen en professionele toestellen op vlak van veiligheid, onderhoud, kostprijs. | professionele menger‐klopper t.o.v. huishoudelijke handmixer/klopper, inductieplaat versus gasvuur (zie toestellen aangereikt in lpd 07) | VIK  Hygiëneplan  handleiding |  |  |

**V-Ha08 De leerlingen beschrijven grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten. (begrijpen)**

*Je kan de leerling de typische eigenschappen van de gebruikte grondstoffen laten beschrijven. Bij het beschrijven denken we aan eigenschappen als herkomst, indeling van grondstoffen, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, voedingswaarde, kostprijs, smaak, geur, uitzicht, seizoensgebondenheid ... en in functie van duurzaamheid, gezondheid, kwaliteit ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **noemt** de productgroepen zoals gebruikt in de actieve voedingsdriehoek.  Je **illustreert** iedere productgroep illustreren met een duidelijk voorbeeld.  Je **verklaart** waarom je dit voorbeeld gekozen hebt.  Je **verdeelt** gebruikte voedingsmiddelen **onder** in de verschillende productgroepen. | Productgroepen:   * Water * Graanproducten Aardappelen * Groenten * Fruit * Vlees, vis en eieren Vleesvervangende producten * Melkproducten en calciumverrijkte sojaproducten * Smeer- en bereidingsvet | Zelfstandig werk met onderzoeksvragen en ict-vaardigheden (werkbundel)  In de B-stroom concreet aan de slag met uitvergrote voedingsdriehoek en afbeeldingen die in de driehoek moeten geplaatst/gekleefd worden. | correcte benaming van de productgroepen  duidelijke voorbeelden en motivatie  juiste indeling | In de A-stroom door toets  In de B-stroom door verwerkingsopdrachten in de werkbundel of een quiz (ppt) |
| |  | | --- | | Je **licht** de eigenschappen van grondstoffen **toe**.  Je **duidt** de verschillen **aan** tussen gelijkaardige grondstoffen. | | |  | | --- | | herkomst, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, voedingswaarde, kostprijs, smaak, geur, uitzicht   * melk=zuivel volle/halfvolle/magere * Cola Light / Zero / gewoon * Light-producten (minder vet maar meer suiker!) * Soorten granen …. | | |  | | --- | | Internet  productverpakkingen | |  |  |

**V-Ha08.1 De leerlingen vergelijken grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden voedingsproducten. (analyseren)**

*Je kan de leerling eigenschappen van grondstoffen als herkomst, indeling van grondstoffen, toepassing, houdbaarheid, samenstelling, kostprijs, smaak, geur, uitzicht ... en in functie van duurzaamheid, gezondheid, kwaliteit ... laten vergelijken.   
Je kan de eigenschappen laten vergelijken van een aardappel in functie van het gebruik als kookaardappel, frietaardappel ...   
Je kan een bewerkt en onbewerkt product, een kant en klaar product versus een eigen gemaakt product, zoals pasta laten vergelijken.   
Je kan de leerling ook uitdagen met minder gekende grondstoffen en linken leggen met andere culturen, andere gebruiken, in de professionele context gebruikte producten, zoals exotische vruchten, rietsuiker ...   
Je kan deze doelstelling bereiken door een bezoek te brengen aan markten, veilingen, vismijnen, groothandels ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **deelt** de verschillende voedingsmiddelen **in** volgens voedingsstof. | * Water * Vetten * Eiwitten * Koolhydraten/suikers * Mineralen * Vitaminen | Zowel in de A- als in de B-stroom: Proefondervindelijk waarnemen:  Testjes met albustix (eiwitten), diastix (suiker), di-joodoplossing (zetmeel), vetabsorberend papier (vetten) |  |  |
| Je **somt** de belangrijkste eigenschappen/functies van de verschillende voedingsstoffen **op**. | Eigenschappen/functies van de voedingsstoffen:   * Beschermende stoffen * Brandstoffen * Bouwstoffen |  |  |  |
| Je **omschrijft** waarom bepaalde grondstoffen (bijv. bindmiddelen) in een gerecht (moeten) gebruikt worden. | Eigenschappen/functies van bepaalde voedingsmiddelen:   * Bindmiddelen * Smaakstoffen * Kleurstoffen * Zoetstoffen * Bewaarmiddelen ... | Toepassen in de praktische lessen. | Je ondervindt concreet het verschil wanneer bepaalde grondstoffen aan een bereiding worden toegevoegd. | Korte toetsvraag na een praktijkmoment (opgenomen in het evaluatieblad voor de leerlingen) |

**V-Ha09 De Leerlingen verklaren de typische inrichting van ruimtes in voeding en horeca. (begrijpen)**

*Je kan de leerling de functie en plaatsing van de noodzakelijke toestellen in een professionele werkomgeving (bakkerij, slagerij, keuken, restaurant), laten beschrijven, verklaren en verbanden laten leggen met de inrichting van de didactische werkplaats, zoals de scheiding van gedeeltes waar rauwe en bereide producten verwerkt worden, de scheiding tussen productie‐ en afwasruimte ...*

*Je kan deze doelstelling realiseren door een bezoek te brengen aan professionele ruimtes zoals bakkerij, slagerij, restaurant ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verklaart** waarom een productieruimte in bakkerij / slagerij en keuken op een bepaalde manier ingedeeld wordt.  Je **somt** per productieruimte de bijhorende toestellen **op**. | Nut van de indeling van de verschillende ruimtes: zones en grondstoffenstroom (hygiëne, temperatuur, efficiëntie van productie) | Bedrijfsbezoek bakkerij, slagerij, restaurant  Op grondplan aanduiden: koude en warme zone, logische stromen ifv hygiëne, veiligheid, efficiëntie |  |  |

**V-Ha10 De leerlingen gebruiken de gepaste technieken bij bereiden en bedienen. (toepassen)**

*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 toewerken.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **voert** de basistechnieken van groenten, aardappelen en fruit **uit**.   * Reinigen * Schillen * Versnijden: eminceren, in blokjes snijden (julienne, brunoise) | * Reinigingstechnieken * Schiltechnieken: dunschiller en officemesje * Basisversnijdingen: eminceren, in blokjes snijden met officemesje | * Demonstreren * Stappenplannen met foto’s * Toepassen van de verschillende technieken | Je kan de aangeleerde technieken juist uitvoeren |  |
| Je **voert** diverse basistechnieken **uit**.  Je **gebruikt** het juiste materiaal. | * Basistechnieken: kloppen, roeren, mengen, mixen, garneren, vullen * Klein keukenmateriaal: klopper, spatel, mixer... | * Bereiden van een gerechtje waar deze technieken in voorkomen * (cupcakes, gevuld eitje...) * Adhv van productiefiche met nodige materiaal en stappenplan. | Je kan de technieken juist toepassen met het juiste materiaal bij het bereiden van een gerecht. |  |
| Je **voert** de basisbereidingstechnieken **uit**. | * Basisbereidingstech- nieken: koken, bakken, gratineren, blancheren, stoven, frituren * Klein keukenmateriaal * Gezonde en minder gezonde technieken | * Welke technieken ken je? * Hoe worden groenten en aardappelen bij jou thuis bereidt? * Toepassen van een bereidingstechniek bij een gegeven groente | Je kan de techniek juist toepassen bij een basisbereiding van groenten en aardappelen. |  |
| Je **past** de juiste technieken **toe** bij het inzetten en afruimen. | * Plate service * Engelse dienst | * Demonstreren * Rollenspel | Je kan de plate service en Engelse dienst op de juiste manier uitvoeren. |  |

**V-Ha11 De leerlingen meten en wegen juist af. (toepassen)**

*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.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **schat in** hoeveel een liter en een kg is.  Je **toont aan** hoeveel g in een kg ; hoeveel ml, cl, dl in een liter zit. | maten en gewichten: liter, kg en onderverdeling (1 kg = 1000g, 1 l = 1000 ml = 100 cl = 10 dl) | Poster: [voorbeeld](https://i.pinimg.com/564x/4b/d2/44/4bd2443c474a4dbba68e22c6b54043b0.jpg)  oefening | Goed kunnen inschatten.  1 kg = 1000g, 1 l = 1000 ml = 100 cl = 10 dl |  |
| Je **rekent** inhoudsmaten juist **om**. Je **gebruikt** de omzettingstabel correct | decimaal omrekenen van kg naar g, van l naar ml, cl, dl. | Poster, omzettingstabel | 1 g = 0,001 kg 1 ml = 0,001 l 1 cl = 0,010 l 1 dl = 0,100 l | Recept laten klaarzetten ; fysieke controle |
| Je **kiest** het juiste materiaal bij het meten en wegen. | materiaal: digitale en analoge weegschaal, maatbeker (indeling met inhoudsmaten, stoffen). | Weegschalen, toestellen | Je gebruikt voor gewichten een weegschaal, voor vloeistoffen een maatbeker. |  |
| Je **gebruikt** bij het meten en wegen het materiaal op de juiste manier. | * hoe weegschaal, maatbeker gebruiken * Bij recepturen waar inhoudsmaten/gewichten belangrijk zijn (bv pudding) | receptuur | Je ijkt het toestel, je gebruikt de tarra toets.  Je leest de eenheden correct af. | Observatie  Gefaseerd: laat eerst alles klaarzetten vooraleer de lln aan de bereiding begint. |

**V-Ha11.1 De leerlingen zetten aangegeven hoeveelheden om. (analyseren)**

Je kan de leerling hoeveelheden in een receptenfiche laten omrekenen in functie van het aantal personen, bv. de hoeveelheden in een recept voor 4 of 8 personen omzetten naar hoeveelheden nodig voor 10 personen.

Je kan de leerlingen omzettingstabellen laten gebruiken, bv. hoeveelheden voor een brood van 500g omzetten naar een brood van 750g.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **rekent** de hoeveelheid **om** van stuk naar gewicht of omgekeerd. | producten per stuk, recepten met hoeveelheidsmaten (lepel, kopje)  Bv 1 stuk citroen / 1 kopje bloem / 1 lepel suiker | * Reclamefolders: in welke eenheden worden de producten aangeboden: eieren, melk, citroenen, wortelen, sla... * Recept uit tijdschrift -> vertalen naar professionele context | Correct omrekenen |  |
| Je **rekent** receptuur **om** in functie van het aantal gewenste personen | Stappenplan voor het omrekenen van recepten; regel van drie | Receptenfiches omrekenen in functie van het aantal personen | Je kan een recept omrekenen in functie van het aantal personen. |  |

**V-Ha12 De leerlingen plannen en organiseren de bereidingen en bediening van voeding en dranken. (toepassen)**

*Je kan starten door 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 evolueren naar de intrinsieke ontwikkeling van een zekere zelforganisatie en organisatie van de omgeving.*

*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.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **voert** de bereiding of bediening **uit** adhv een stappenplan. | * Basistechnieken * Veiligheids- voorschriften * Hygiëne- voorschriften * Kennis grondstoffen en materiaal | * Stappenplan * Stroomdiagram | * Productcriteria * Nauwkeurig opvolgen stappenplan * Ordelijk en hygiënisch werken | * Productevaluatie adhv productcriteria * Procesevaluatie: tussentijds observeren / bijsturen |
| Je **ordent** de handelingen bij de bereiding of bediening in de juiste volgorde.  Je **verklaart** waarom je die volgorde aanhoudt. | inzicht in logische volgorde, oorzaak/gevolg ... | * Verknipt stappenplan, recept, ... | * Juiste volgorde * Motivatie op basis van efficiëntie, logica, hygiëne ... | Waaromvragen |
| Je **stelt** een stappenplan **op** op basis van een recept, instructie … | inzicht in logische volgorde, oorzaak/gevolg ... | * Structureren van recept, doorlopende tekst | * Hoofdzaken en bijzaken onderscheiden * Korte instructies, kernwoorden * Logische volgorde | Omschrijf het doel van de planning van de bereiding, bediening. |

**V-Ha13 De leerlingen bereiden en bedienen voeding en dranken. (toepassen)**

*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.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **zet** de nodige materialen **klaar**. | * Kennis van het materiaal * Organisatie van de werkpost, mise en place | In één keuken per twee werken | Mijn materiaal staat klaar om te beginnen | Observatie. Staat alles klaar? Niets vergeten? Niets teveel? |
| Je **zet** de nodige ingrediënten **klaar** in de juiste hoeveelheid. | * Kennis van de voedingsmiddelen * Kennis van de weegschaal en maatbeker * Kennis van de inhoudsmaten, gewichten |  | Ingrediënten staan klaar en zijn juist afgewogen | Observatie  Lln. Laten verwoorden wat er klaarstaat |
| Je **somt** de ingrediënten en de belangrijkste stappen op bij het bereiden van een eenvoudig klassiek gerecht of drank. | * eenvoudige, klassieke recepten * samenstelling van gerechten/ dranken | Welke traditionele gerechten ken je? : voorgerechten, soepen, visgerechten, gevogelte, vlees, nagerechten  Ga op zoek naar Belgische klassiekers |  |  |
| Je **volgt** het stappenplan bij het bereiden van de gerechten. | De handelingen en technieken uitvoeren | Recept, stappenplan  Projectie via beamer  Bord-notities | Het recept stap per stap volgen | Volg ik het recept? Doe ik alles in de juiste volgorde?  Houd ik rekening met de hygiëne? |
| Je **dekt** de tafel volgens het stappenplan.  Je **controleert** de gedekte tafel adhv een checklist of foto.  Je **bedient** het gerecht op een vlotte wijze. | * Kennis van borden, bestek, glaswerk * Kennis van de serveermethode * Toepassen van de kennis van de bediening in verschillende horecaconcepten. | Per twee werken en per twee de taken uitvoeren | Foto juist gedekte tafel, checklist  Vloeiende beweging, zonder morsen of lawaai. | Is de tafel correct gedekt? Wordt de bediening correct uitgevoerd? |

**V-Ha13.1 De leerlingen maken eenvoudige creaties bij het bereiden en bedienen voedingsproducten. (creëren)**

*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’ te 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 te vormen en onderbouwen (bv. waarom men op een bepaalde manier te werk is gegaan ...) (LPD 2).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **gaat** creatief **om** met klassieke of eigen recepten   * Ontwikkelen van een eigen recept * Een klassiek recept aanpassen volgens eigen creativiteit | Met welke factoren kan je rekening houden bij het samenstellen van een gerecht?  (kleur, textuur, smaak, prijs, seizoenen...) | Een traditioneel gerecht personaliseren, producten toevoegen, weglaten, vervangen...  A.d.h.v. van een gegeven productenpakket maak je een gerechtje | Originaliteit  Herkenbaarheid van het oorspronkelijk gerecht |  |
| Je presenteert een gerecht of drank op een eigen creatieve manier. | * Schriftelijke en mondelinge voorstelling van eigen creatie. * Presenteren van een eigen creatie op het bord of in het glas |  | Creativiteit  Aantrekkelijke manier van presenteren |  |

**V-Ha14 De leerlingen beschrijven de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven. (begrijpen)**

*Je kan vertrekken vanuit eenvoudige concepten. Van daaruit kan je verbreden naar complexere concepten.*

*Doelstelling blijft hier de leerlingen kennis te laten maken met enkele vormen van logiesverstrekking. Deze doelstelling kan je bereiken door het bezoeken van logiesverstrekkende bedrijven zoals hotels, B&B, vakantieparken, campings ... Ga op zoek naar wat de verschillen zijn en wat typisch is voor een bepaald concept.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **omschrijft** met eigen woorden wat een logiesverstrekkend bedrijf is.  Je **somt** een aantal verschillende soorten logiesverstrekking op. | logiesverstrekkende bedrijven: hotel, B&B, camping, vakantiepark. | Folders  Catalogi  Zoekopdracht op internet (booking.com) |  | Toetsen |
| Je **somt** de verschillende functies van een logiesverstrekkend bedrijf **op**. | functies van een logiesverstrekkend bedrijf: onthaal, overnachting, catering, onderhoud, animatie | Mindmapping klassikaal en/of in groepjes |  |  |
| Je **benoemt** de typische kenmerken zijn van een hotel en een B&B. | kenmerken van een hotel en een B&B | Bedrijfsbezoek  Bedrijfsfilmpje/ website |  |  |
| Je **beschrijft** het verschil tussen een hotel en een B&B. | Zie boven | Zie boven  Maken van een reclamefolder van 1 concept  Vergelijkende tabel |  | Folder evalueren adhv opgegeven criteria |

**V-Ha15 De leerlingen vergelijken het eigen gezondheidsgedrag met actuele adviezen over een gezonde levensstijl m.b.t. voeding, beweging, hygiëne en welbevinden. (analyseren)**

*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 (LPD 2).*

*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 ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **somt** de eigenschappen **op** van een gezonde levensstijl. | * Voedingsdriehoek * Bewegingsdriehoek * Gezond eetpatroon | Checklist  Kijkwijzer  Beslissingsboom  Voedingsproducten plakken in blanco voedingsdriehoek  Etiketten voedingsproducten | Je kan de voedingsproducten op de juiste plaats in de voedingsdriehoek plaatsen.  Je kan oordelen of een voedingsproduct gezond is of niet. |  |
| Je **vat** de actuele voedingsadviezen **samen** op basis van bronnen. | * Soorten bronnen van informatie over voedingsadviezen * Belang van   + voeding   + beweging   + slaap en rust | * Raadplegen en opzoeken * [www.gezondleven.be](http://www.gezondleven.be) * App. Gezond leven * gezonde gerechten | Je kan op zoek gaan naar het juiste advies over gezond leven |  |
| Je **vergelijkt** je eigen gezondheidsgedrag met de actuele adviezen. | *‘Mijn voedings-en bewegingsdagboek’*  *‘Hoe eet ik, wat eet ik, hoe beweeg ik, hoe slaap ik?’* | Plaats jouw eigen voedings-en bewegingsdagboek in de voedings- en bewegingsdriehoek.  Wat doe ik goed, wat kan beter? | * Voedingsdriehoek correct inschatten * Goed onderbouwen |  |
| Je **past** spontaan persoonlijke hygiëne **toe** op de werkvloer. | * Handhygiëne * Wondjes afdekken | * Demonstreren * Stappenplan * Uitvoeren | * Je kan je handen op de juiste manier wassen. * Je kan wondjes op de juiste manier afdekken. |  |
| Je **toont** het verband **aan** tussen welbevinden en een gezonde levensstijl. | Invloed van een goede conditie, voldoende rust, persoonlijke verzorging, gebruik genotsfactoren … |  |  |  |

**V-Ha16 De leerlingen passen principes toe van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materiaal en toestellen. (toepassen)**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verklaart** het verband tussen onderhoud en de principes van de voedselveiligheid.  Je **maakt** de vloer van het praktijklokaal perfect **schoon** met dweil en vloerwisser.  Je **reinigt en ontsmet** de werkpost/-tafel. | het onderhoudsmateriaal:   * emmer * spons * vaatdoek/poetsdoek * dweil * vloerwisser * veegborstel * stoffer en vuilblik * procedures (kleuren, werkwijze) | * Groene, blauwe, gele emmer Groene, blauwe, gele sponzen en vaatdoeken * Emmers, dweilen, vloerwissers * Onderhoudsproducten * Onderhoudsschema ’s * Technische fiches van de onderhoudsproducten * [Quick Start Fiches FAVV](http://www.afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/qsfiches/) |  | Werkinstructiefiches (met stappenplan)  Zelfevaluatie na de uitvoering van de deeltaak  1 op 1: controle door de leerkracht adhv checklist Feedback op de uitgevoerde deeltaak |
| Je **verklaart** het belang en de werking van de verschillende onderhoudsproducten.  Je **reinigt** het materiaal na bereiden en bedienen.  Je **onderhoudt** de toestellen. | * de functie en werking van onderhouds- middelen: ontvetter, universele reiniger, afwasmiddel, ontsmettingsmiddel * Zichtbaar en onzichtbaar vuil. * materiaal hygiënisch proper maken. Principes van voedselveiligheid. | * Kijkwijzer, technische fiche * Elke leerling krijgt telkens een deeltaak * Demonstratie * Methodisch handelen * Werkinstructiefiches/stappenplannen * checklist | Is de vaat proper ontvet/afgewassen en afgedroogd? Staat alles netjes op zijn plaats? | Observatie  Checklist |

**V-Ha16.1 Het onderhoud van de werkruimtes materiaal en toestellen controleren aan de hand van een stappenplan of checklist. (evalueren)**

*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.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je vult het onderhoudsplan (checklist) in. | Kennis van de uit te voeren taken. | Onderhoudsplan | * volledig * Leesbaar * Nauwkeurig invullen |  |
| Je **controleert en beoordeelt** aan de hand van een stappenplan/technische fiche of het onderhoud correct is uitgevoerd. |  | Stappenplan | * Juiste volgorde * Stappenplan nauwkeurig opvolgen |  |

**V-Ha17 De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid toe bij het handelen met grondstoffen en bereidingen. (toepassen)**

*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.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verduidelijkt** volgende principes van voedselveiligheid bij het behandelen van grondstoffen: visuele controle, kruisbesmetting, bewaarmethode, etikettering,. | * Visuele kenmerken van vis / vlees /groente * Wat is kruisbesmetting + vb * Bewaarmethodes: koelen, diepvries, droge voeding * Etiket: wat vinden we terug op een etiket? | * Adhv een productgroep (bv vis) de verschillende acties ivm voedselveiligheid verduidelijken. * Ontvangstcontrole economaat | * Belangrijkste elementen per principe opsommen |  |
| Je **controleert** voedsel visueel op voedselveiligheid. |  | * Kijkwijzer per productgroep * Één concreet voorbeeld per productgroep * Systematisch bij stilstaan bij het bereiden | * Visuele controlepunten: verpakking, temperatuur, textuur, uitzicht, etiket |  |
| Je **bewaart** voedsel volgens de principes van voedselveiligheid.  Je etiketteert voedsel …. | * Bewaarvoorschriften bij droge, verse en DV-voeding * Etikettering: naam product, THT, TGT, datum verpakking, lotnummer | * Concreet aan de slag gaan met verschillende producten, in economaat/voorraadkamer * Lezen van etiket, aanmaken van etiket * Belangrijkste bewaarvoorschriften opsommen * Etiket aanmaken met aanduiding belangrijkste vermeldingen | * Afdekken * Etiket aanwezig * Etiket volledig / leesbaar ingevuld | * Case oplossen * Opdracht ivm etikettering |
| Je **voorkomt** kruisbesmetting bij het werken met voedsel. | * Begripsverklaring kruisbesmetting * Gevolgen kruisbesmetting * Goederenstromen in productie | * Grondstoffenstroom aanduiden op plan * Video van productie met fouten ivm kruisbesmetting * Kruisbesmetting verklaren met vb * Fouten aanduiden in situatie |  |  |

**V-Ha18 De leerlingen passen de principes van arbeidsveiligheid toe in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materiaal. (toepassen)**

*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 oplossende producten, zuren ...) volgens de geldende voorschriften. Leerlingen leren omgaan met risicovolle grondstoffen en bereidingen zoals hete vloeistoffen, irriterende grondstoffen (chilipeper ...) ...*

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| De **licht** de principes van arbeidsveiligheid in de keuken **toe**: PBM, apparatuur, inrichting, risicofactoren. | * persoonlijke beschermingsmiddelen: werkschoenen, kledij * Apparatuur: veiligheidsinstructiekaart * Inrichting: vloeren, onveilige situaties | * Adhv risico-analyse en werkpostfiche risico’s overlopen: lawaai, tillen, vallen, snijden, brandwonden, elektrische schok * Eigen keuken verkennen * Veiligheids- instructiekaart, gebruiksaanwijzing * Video, schets of foto onveilige situatie |  |  |
| Je **handelt** bij het uitvoeren van taken in keuken, zaal, bakkerij, slagerij volgens de principes van veiligheid. |  | * per activiteit lln veiligheidsinstructie- kaart laten lezen ; risico’s laten benoemen | * Gebruik maken van PBM * Toestellen correct gebruiken |  |

**V-Ha19 De leerlingen passen eenvoudige EHBO-handelingen bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext toe. (toepassen)**

*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 ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **benoemt** de meest voorkomende / eenvoudige ongevallen en noodsituaties in de horeca. | Bepalen van eenvoudige gevallen.  Snijwonden  Brandwonden | Foto’s (powerpoint)  Simulatie / demo  Instructiefiche ([wat doe ik bij een brandwonde](https://www.112bhv.nl/content/uploads/Infographic_Brand.jpg)) |  |  |
| Je **schat** de ernst van een snijwonde **in**.  Je **herkent** een snijwonde en **benoemt** deze. | Soorten snijwonden (ondiepe, diepe) | Idem |  |  |
| Je **schat** de ernst van een brandwonde **in**.  Je **herkent** de soort brandwonde en **benoemt** deze. | Soorten brandwonden (1ste , 2de , 3de graad) | Vergelijkende tabel met foto’s en voornaamste kenmerken |  |  |
| Je **past** de correcte verzorging **toe** bij een brandwonde en een snijwonde.  Je **handelt** adequaat bij een ongeval/noodsituatie. | Verzorgingstechnieken  Verzorgingshulpmiddelen | Stappenplan bij brand en snijwonden (zie instructiefiche)  Casus  *APP ‘eerste hulp Rode Kruis’*  *https://www.rodekruis.be/wat-kan)jij-doen/volg-een-opleiding/doe-de-test/* | Rustig blijven  Ongeval melden  Juiste middelen gebruiken  Correcte handeling ngl de verwonding. | Casus  Stappenplan geven, vervolledigen, in juiste volgorde schikken  Simulatie: observatie |

**V-Ha20 De leerlingen werken ergonomisch. (toepassen)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **verklaart** het begrip ergonomie. Je **duidt** het belang van ergonomie **aan** in voeding & horeca. | Begripsomschrijving.  Aspecten:   * Werkhoogte * Indeling (werkdriehoek) * Tillen en heffen * Houding, rug | * Affiche, cartoon * Film, foto |  |  |
| Je **neemt** de juiste werkhouding **aan**. | * Voortonen * Juiste techniek aanleren |  | * Rechte rug, niet hangen, leunen * Op beide voeten, lichte spreidstand * Werkhoogte evt aanpassen |  |
| Je **neemt** een correcte houding **aan** bij het tillen van zware lasten. | * Voortonen * Juiste techniek aanleren |  | * Door knieën buigen * Last dichtbij lichaam * Max gewicht tillen * Hulpmiddelen gebruiken * Hulp vragen * Risico (hete vloeistoffen) inschatten |  |

**V-Ha21 De leerlingen gaan duurzaam om met energiebronnen, grondstoffen, materiaal en toestellen. (toepassen)**

*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 (LPD 2).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **licht** het begrip duurzaamheid **toe**. | Duurzaamheid:   * Spaarzaam met energie omgaan * Verantwoord consumeren * Lokale producten gebruiken | Begrippen en omschrijving ervan. Voorbeelden geven. |  | Welke voorbeelden kun je vinden om de begrippen te verklaren. |
| Je **gebruikt** water en energiebronnen spaarzaam. | Gasvuur op de juiste manier gebruiken (aansteken, doven, niet onnodig laten aanstaan) | Demonstratie  Leerlingen voeren uit |  | Wanneer zet je het vuur aan/uit?  Waarom niet langer laten branden? |
| Je **voorkomt** voedselverspilling bij het bereiden van grondstoffen. | Zorgvuldig reinigen van grondstoffen. Voorkomen van voedselverspilling in de verschillende fasen van de productie. |  |  |  |
| Je **gaat** zorgvuldig **om** met materialen en toestellen. | Materialen en toestellen correct gebruiken, technische fiche/ stappenplan lezen en toepassen | Gebruik maken van materialen en toestellen |  | Waar en hoe berg ik materialen en toestellen op? |

**V-Ha22 (= V-Hb22) De leerlingen passen de juiste attitudes toe om in een team een gemeenschappelijk vooropgesteld doel te bereiken. (attitude)µ**

*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 ...*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **werkt** in team **samen**.  Je kan samen een ruimte inrichten.  Je **neemt** je verantwoordelijkheid **op**. | * Luisteren * Overleggen * Communiceren * Rustig werken * Verantwoordelijkheid opnemen * Zelfstandig een deelactiviteit uitvoeren * Geduld opbrengen * Omgaan met kritiek * Behulpzaam zijn * Motivatie * Leergierigheid en interesse * Samenwerken | Rollenspel  Groepsopdracht | * Actief luisteren * Constructief bijdragen * Rekening houden met elkaar * Verantwoordelijkheid nemen * Initiatief nemen * Bijdragen tot een goede werksfeer * Afspraken nakomen * Voor jezelf opkomen * Omgaan met kritiek | Observeren en bijsturen  Zie [rubric](https://leerling2020.nl/vaardigheden-rubrics/samenwerken/) |

**V-Ha23 De leerlingen passen de regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid toe bij het ontvangen, bedienen en informeren. (toepassen)**

*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.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| |  | | --- | | Je **omschrijft** de belangrijkste regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en gastvrijheid. | | |  | | --- | | Taalgebruik / voorkomen / ingesteldheid / volgorde van bediening | | |  | | --- | | Observatie van een goed praktijkvoorbeeld (video)  Rollenspel | |  |  |
| |  | | --- | | Je **handelt** in je omgang met de gast volgens de regels van de etiquette.  Je **stelt** je gastvrij **op** bij het bedienen van de gast. | |  |  |  | |  | | --- | | Observeren bij:   * praktijkoefening * simulatie * rollenspel * … | |

**V-Ha24 De leerlingen reflecteren over hun eigen competenties in relatie tot de mogelijkheden in voeding en horeca. (evalueren)**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken | Werkvorm(en), media | Succescriteria | Evaluatievorm, evaluatievragen |
| Je **benoemt** je sterke punten en werkpunten als toekomstige werknemer in voeding en horeca. | Welke competenties heb je nodig om een goede kok, kelner, bakker, slager, logiesverstrekker te zijn? | |  | | --- | | * Evaluaties van praktijkopdrachten * Getuigenis van vaklui (oudlln) * Rollenspel * Gezondleven.be test * Zelfevaluatie aan dhv rubrieken | |  | * Zelfevaluatie * Peerevaluatie * Leerlinggesprek |
| |  | | --- | | Je **omschrijft** hoe je je werkpunten in de toekomst zal aanpakken om te groeien in je functie. | |  |  |  | * Zelfevaluatie * Peerevaluatie * Leerlinggesprek |