

**Basisoptie Voeding en horeca**  
1ste graad A-stroom  
I-VoHo-a

BRUSSEL

D/2019/13.758/036

Versie januari 2022



## 1 Algemene inleiding

De start van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. De nieuwe leerplannen secundair onderwijs ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool en gaan uit van de professionaliteit van de leraar en het eigenaarschap van de school en het lerarenteam.

### 1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

De nieuwe leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialogeschool en 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 ...).

De nieuwe 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 de leerplannen.

De nieuwe leerplannen faciliteren de **getrapte studiekeuze** en laten de school toe om de observerende en oriënterende functie van de eerste graad te versterken. Sober en helder geformuleerde leerplandoelen geven aan wat als basis geldt voor alle leerlingen. Daarnaast ondersteunt een beperkt aantal verdiepende doelen het observeren en oriënteren van leerlingen naar een bepaalde finaliteit in de tweede graad. Suggesties tot verbreding in de wenken faciliteren het observeren en oriënteren naar een bepaald domein of een specifieke studierichting in de tweede graad.

De nieuwe leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden pedagogisch-didactisch voldoende ruimte voor een eigen aanpak van de leraar, het lerarenteam of de school.

De nieuwe leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming van de eerste graad. Leerplannen zorgen voor een samenhangend fundament van vorming voor alle leerlingen. Ze vertrekken vanuit een gemeenschappelijk referentiekader en hanteren een gelijkgerichte terminologie met respect voor de eigenheid van elk vak. De samenhang in de eerste graad betreft zowel de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) als de horizontale samenhang die geldt tussen het geheel van de vakken van de A-stroom of de B-stroom, maar ook tussen specifieke vakken van de A- en de B-stroom. Waar relevant geven de leerplannen expliciet aan voor welke doelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren, leraren algemene vorming (incl. godsdienstleraren) en leraren basisopties. Een verwijzing van de ene vakleraar naar de lessen van een collega laat de leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

In wat volgt gaan we dieper in op een aantal uitgangspunten.

### 1.2 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel voorgesteld wordt. 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 hen en hun collega's en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.
- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leeransen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de leraar, de school en de bredere samenleving.



Scholen zijn daarbij **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **generieuze** 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 inhouden van vorming, die we groeperen in **vormingscomponenten**: levensbeschouwelijke vorming, culturele vorming, economische vorming, lichamelijke vorming, maatschappelijke vorming, natuurwetenschappelijke en technische vorming, sociale vorming, talige vorming en wiskundige vorming. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over culturele vorming spreken zonder met taal bezig te zijn; je kan niet beweren dat wetenschap en techniek geen band hebben met economie, wiskunde of geschiedenis. Dwarsverbindingen doorheen de vakken zijn daarbij belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar** maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. De gemeenschappelijke leerplannen (Gemeenschappelijk funderend leerplan en Gemeenschappelijk leerplan ICT) helpen daartoe. Ze worden gestuurd door keuzes die een school (schoolbestuur, beleidsteam, lerarenteam) maakt. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan zorgt voor het fundament van heel de vorming dat gerealiseerd wordt in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Die 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 vrijheid die de leraar krijgt om met het leerplan te werken vraagt van hem een grote professionaliteit. Professionaliteit vergt meesterschap. De leraar is dus een meester in zijn vak; hij beheerst de inhouden die hij onderwijst. Een diep gevoel van verantwoordelijkheid en de overtuiging dat elke leerling het recht heeft om op een goede manier gevormd te worden, liggen aan de basis van zijn professioneel bezig zijn.

Vorming is voor die leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Vorming is iets wat hem in die mate beroert dat hij voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren zoekt om de wereld

te ontsluiten. Hij wil de leerling tot bij de wereld brengen. De leraar introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt en hij probeert hen ook vriend van die wereld te laten worden. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen gegrepen kunnen worden 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.

We hebben de leerplandoelen noch chronologisch noch hiërarchisch geordend. Vanuit het pedagogisch project van de school, vanuit zijn passie, expertise en creativiteit, in functie (van de beginsituatie) van de klasgroep kan de leraar eigen accenten leggen en differentiëren. Hij kan kiezen welke leerplandoelen hij op welke manier samenneemt bij het uitwerken van lessen, thema's of projecten.

In het leerplan leggen we geen didactische werkvormen vast. We bepalen geen minimum aantal lessen voor een bepaald item of een bepaalde rubriek. Dat betekent dat leraren(teams) alle vrijheid hebben om langere leerlijnen op te bouwen en in te zetten op de spiraalsgewijze aanpak van bepaalde leerplandoelen. Leraren bepalen zelf welke contexten ze laten spelen en welke methodieken ze hanteren.

## 1.4 Verbreding en verdieping in een observerende en oriënterende eerste graad

In aanvulling op de leerplandoelen die gelden voor alle leerlingen, bevatten nagenoeg alle leerplannen mogelijkheden om te verbreden en te verdiepen.

**Verbreding** geeft de leerling een duidelijker inzicht in zijn interesses met het oog op de keuze voor een domein en een studierichting in de tweede graad. Ze verruimen a.h.w. zijn horizon. Mogelijkheden tot verbreding zijn opgenomen bij de pedagogisch-didactische wenken, zowel in de leerplannen van de algemene vorming als in de basisopties.

**Verdiepingsdoelen** geven de leerling een duidelijker inzicht in zijn abstractievermogen met het oog op de keuze voor een finaliteit in de tweede graad. Verdieping speelt zich globaal genomen af op drie assen die – al dan niet in combinatie – een aanduiding kunnen zijn voor de moeilijkheidsgraad van een leerplandoel:

- cognitief: van concreet naar abstraherend/conceptueel;
- inhoudelijk: van eenvoudig naar complex;
- autonomie: van sterk begeleid naar zelfstandig.

In de leerplannen hebben we vooral cognitieve verdiepingsdoelen opgenomen als afzonderlijke leerplandoelen. In de wenken doen we suggesties voor verdieping op de as van complexiteit en autonomie. Verdieping kan ook gepaard gaan met verbreding, m.n. het toepassen van kennis in andere contexten (transfer).

In de leerplannen van de B-stroom zijn de verdiepingsdoelen afgestemd op de basisleerplandoelen van de A-stroom. Zo faciliteren we diverse schakelmogelijkheden voor intrinsiek cognitief sterke leerlingen die om een of andere reden in de B-stroom zitten.

Verbreding en verdieping kunnen één element vormen voor het advies van de delibererende klassenraad op het einde van de eerste graad voor de keuze voor een bepaalde finaliteit en voor een bepaald studiedomein in de tweede graad.

De leraar, het lerarenteam, de school hebben de keuze om al dan niet met verbreding en verdieping in het leerplan aan de slag te gaan of eigen doelen toe te voegen. De leraar ontwerpt zijn lessen op zo'n manier dat ze aansluiten bij de voorkennis van alle leerlingen. Zo spreken we alle leerlingen op hun capaciteiten aan.



## 1.5 Opbouw van de leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur: algemene inleiding, situering, pedagogisch-didactische duiding, leerplandoelen, basisuitrusting, concordantie. Alle onderdelen van het leerplan 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.

In de **algemene inleiding** belichten we het leerplanconcept en gaan we o.m. dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot verbreding en verdieping in een observerende en oriënterende eerste graad.

In de **situering** beschrijven we - waar relevant - de beginsituatie, de samenhang in de eerste graad en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen de inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw, de aandachtspunten met o.m. de nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn sober en helder geformuleerd waarbij het leerplandoel als geheel het verwachte niveau van realisatie en beheersing aangeeft. Waar relevant voegen we bij de leerplandoelen een opsomming of een afbakening (★) toe die duidelijk aangeeft wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook de pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel.

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

We tonen de **samenhang** met andere leerplannen in de eerste graad. Zo geven we het overleg in lerarenteams alle kansen. Waar zinvol reiken we mogelijkheden aan tot verdieping (⚡).

Ten slotte geven we een aantal zinvolle of inspirerende **wenken** (✓). Het betreft voornamelijk een noodzakelijke toelichting bij leerplandoelen of specifieke begrippen, suggesties voor een mogelijke didactische aanpak of een afbakening van de leerstof.

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

In de **concordantie** geven we aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde eindtermen (voor de leerplannen van de algemene vorming) en aan bepaalde doelen van het curriculumdossier (voor de leerplannen van de basisoptie).

## 1.6 Basisgeletterdheid

Voor de eerste graad zijn er doelen bepaald die elke individuele leerling moet bereiken op het einde van die graad. Het gaat om basisgeletterdheid die het mogelijk maakt om te kunnen participeren in de maatschappij op het einde van de eerste graad. De nadruk ligt op het verwerven, verwerken en gericht gebruiken van informatie. Dat impliceert het kunnen omgaan met taal, cijfers en grafische gegevens en daarbij gebruik kunnen maken van ICT. Daarnaast wordt bij de basisgeletterdheid voor de eerste graad ook ingezet op financieel-economische zelfredzaamheid.

In alle leerplannen staat de vorming van de leerling centraal. Elke leerling heeft immers recht op een brede en ambitieuze vorming. Doorheen de verschillende vakken komt de leerling in aanraking met een rijkdom aan culturele en wetenschappelijke bronnen. Scholen die inzetten op die brede en ambitieuze vorming, maken sowieso werk van de – in scope eerder beperkte doelen van de – basisgeletterdheid zoals die maatschappelijk is vastgelegd.

Toch kan een school in de loop van de eerste graad de keuze maken om meer in te zetten op doelen van de basisgeletterdheid. Dat zal vooral het geval zijn voor sommige leerlingen van de B-stroom. Voor de afbakening van de doelen basisgeletterdheid zijn de doelen van de algemene vorming voor de B-stroom overigens het ijkpunt geweest.

De begeleidende klassenraad kan in de loop van het eerste of het tweede leerjaar A/B bij een leerling vaststellen dat het bijzonder moeilijk zal worden om de doelen van de algemene vorming op het einde van de eerste graad op voldoende wijze te behalen. Op dat moment kan het zinvol zijn om na te gaan of het bereiken van doelen basisgeletterdheid in het gedrang komt en in dat geval iets gericht in te zetten op sommige doelen van die basisgeletterdheid.

De doelen van de basisgeletterdheid zijn onderliggend aan leerplandoelen van de algemene vorming. Ze worden aangeduid met “BG” in het Gemeenschappelijk funderend leerplan, het Gemeenschappelijk leerplan ICT en de vakleerplannen Maatschappelijke vorming, Mens & samenleving, Nederlands A- en B-stroom en Wiskunde A- en B-stroom. We vermelden bij de relevante leerplandoelen de doelen basisgeletterdheid en bakenen ze waar nodig verder af.

## 1.7 Tot slot

De nieuwe leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze vormen een kwaliteitskader dat inzet op een eigen visie en een identiteitskader dat de unieke identiteit van een school in de diverse samenleving versterkt en ondersteunt. Zo garanderen we 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. We versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. We creëren ook ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden – via pedagogische vakbegeleiding – ondersteuning waar nodig.

## 2 Situering

### 2.1 Samenhang in de eerste graad

Dit leerplan heeft een sterke samenhang met de leerplannen van de vakken Mens & samenleving, Natuur, ruimte & techniek, Natuur en Techniek.

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.

### 2.2 Beginsituatie

Heel wat leerplandoelen binnen de 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 vanuit verschillende leerplannen van de basisopties kan dus alleen met het nodige voorbehoud geschetst worden.

Leerlingen die voor deze vrij gerichte basisoptie kiezen, doen dit 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 deze leerlingen hun motivatie behouden en zo mogelijk nog aanscherpen.



De leerlingen hebben ook verschillende achtergronden. We zullen dan ook geconfronteerd worden met een heterogene groep, dit 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. Als dusdanig kennen zij wel een gamma afgewerkte producten, maar de oorsprong van voedingsproducten is velen onbekend. Men zal er dus rekening moeten mee houden dat sommige grondstoffen onbekend zijn. Men zal de leerlingen bewust moeten maken van de weg die dient afgelegd te worden van grondstof naar afgewerkt product.

Leerlingen die kiezen voor voeding en horeca zijn vooral gericht op actief leren en eerder op meer concrete en bruikbare toepassingen denken dan op abstracte theorieën. Het aanbod van theoretische kennis zal daarom beperkt zijn en steeds vanuit de context van praktijk of projecten. De motivatie van de leerlingen kan gestimuleerd worden door succesbeleving. De weg van eenvoudige grondstoffen naar een eenvoudig afgewerkt product is daarvoor de beste weg.

## **2.3 Plaats in de lessentabel**

De basisoptie Voeding en horeca beslaat 5 lessen. Dit leerplan kan gerealiseerd worden in 4 lessen waardoor er voldoende ruimte is voor school en leraren om eigen accenten te leggen.

# **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 van het leerplan**

### ***De eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen en grondstoffen in voeding en horeca onderzoeken***

Leerlingen onderzoeken hulpmiddelen en grondstoffen specifiek voor keuken-, bakkerij- en slagerijactiviteiten. Vanuit de wegwijzers verbeelding, rechtvaardigheid en duurzaamheid onderzoeken de leerlingen doorheen praktische oefeningen wat de mogelijkheden zijn in de professionele omgeving en de essentiële verschillen met de thuissituatie.

### ***Activiteiten in voeding en horeca plannen, organiseren en uitvoeren***

De leerlingen plannen, organiseren en voeren activiteiten eigen aan de voedings- en horecasector uit met de gepaste technieken. Ze nemen daarbij ook de gepaste attitudes aan. De wegwijzer uniciteit in verbondenheid vindt hier een toepassing in het werken in team. Door de specifieke werkmethoden en attitudes komen leerlingen tot het inzicht dat dit bijdraagt tot een efficiënte (samen-)werking.

### ***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. De wegwijzers generositeit, rechtvaardigheid en duurzaamheid vinden hier een toepassing.

### ***Sociale en communicatieve vaardigheden toepassen in verschillende situaties***

Leerlingen leren samenleven in een wereld die gekenmerkt wordt door diversiteit. Vanuit de wegwijzers uniciteit in verbondenheid, generositeit en gastvrijheid leren leerlingen respectvol samenwerken, klanten bedienen en ontvangen en 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. Uiteraard zal men inspelen op de aanwezige interesse, kennis en creativiteit en gebruik maken van succesbeleving om de passie voor een beroep in de voedings- en horecasector te laten groeien.

## **3.3 Opbouw van het leerplan**

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

- Materialen en grondstoffen;
- Planning, organisatie en technieken;
- Gezonde, duurzame en veilige levensstijl;
- Sociale contacten en communicatie;
- Verkenning van de 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 Aandachtspunten**

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

- Bakkerij;
- Slagerij;
- Keuken;
- Zaal;
- Logies.

In functie van een goede oriëntering zullen alle interessegebieden voldoende aan bod komen zodat leerlingen zich een duidelijk beeld kunnen vormen van deze interessegebieden.



Via de doelen 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.

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 hierbij op verkennen en 'goesting' doen krijgen, de eigenlijke beroepsopleiding start pas in de 2<sup>de</sup> graad.

## 4 Leerplandoelen

### 4.1 Materialen en grondstoffen

#### LPD 1 De leerlingen beschrijven de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.

- ✓ 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.

#### LPD 1.1 De leerlingen onderzoeken de eigenschappen, veiligheid en onderhoud van materialen en toestellen bij het bereiden en bedienen van voeding.

- ✓ 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.

#### LPD 2 De leerlingen beschrijven grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden van voedingsproducten.

- ✓ 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 ... Je kan hier ook denken aan functionele toepassing van digitale vaardigheden om iets op te zoeken.

### LPD 2.1 De leerlingen onderzoeken grondstoffen die gebruikt worden bij het bereiden voedingsproducten.

- ✓ 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 dit doel bereiken door een bezoek te brengen aan markten, veilingen, vismijnen, groothandels ...

### LPD 3 De Leerlingen verklaren 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 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 dit doel realiseren door een bezoek te brengen aan professionele ruimtes zoals bakkerij, slagerij, restaurant ...

## 4.2 Technieken, planning en organisatie

### LPD 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 toewerken.
- ✓ 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.

- ✓ Je kan ook laten schatten als controlefunctie.



- ✓ Je kan het verband leggen met duurzaamheid (economisch werken, voedselverspilling ...).
- ✓ Dit doel 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.

### **LPD 5.1 De leerlingen zetten aangegeven hoeveelheden om.**

- ✓ Ja 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 voor een brood van 750g.

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

- ✓ 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 dit doel 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.

## **LPD 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, logiesverstrekking ...) samenkomen.

### **LPD 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 een eigen mening leren vormen en onderbouwen (bv. waarom men op een bepaalde manier te werk is gegaan ...)

#### **LPD 8 De leerlingen beschrijven de organisatie en werking van logiesverstrekkende bedrijven.**

- ✓ 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. Dit doel 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.

### **4.3 Gezonde, duurzame en veilige levensstijl**

#### **LPD 9 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 ...



## **LPD 10 De leerlingen passen de principes toe van voedselveiligheid bij het uitvoeren van onderhoud aan de werkruimte, materieel en toestellen.**

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

### **LPD 10.1 Het onderhoud van de werkruimtes, materieel 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.

## **LPD 11 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.

## **LPD 12 De leerlingen passen de principes van arbeidsveiligheid toe in een omgeving waarin wordt omgegaan met grondstoffen, bereidingen, toestellen en materieel.**

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

## **LPD 13 De leerlingen passen eenvoudige EHBO-handelingen bij ongevallen en noodsituaties in een voeding- en horecacontext toe.**

- ✓ In aansluiting op de EHBO-doelen 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 ...

#### **LPD 14 De leerlingen werken ergonomisch.**

#### **LPD 15 De leerlingen gaan duurzaam om met energiebronnen, grondstoffen, materieel 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.

### **4.4 Sociale contacten en communicatie**

#### **LPD 16 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.

#### **LPD 17 \* 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 ...

#### **LPD 18 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, geartheid ...), respect voor anderen en omgangsvormen vanuit het oogpunt van de maatschappelijke diversiteit.
- ✓ Ook zelfbeheersing tonen (o.a. ook respect voor materieel en toestellen) kan aan bod komen.



## 4.5 Verkenning van de eigen mogelijkheden binnen het studiegebied

### LPD 19 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.

## 5 Lexicon

Het lexicon bevat een verduidelijking bij de in het leerplan gebruikte begrippen. De verduidelijking gebeurt enkel ten behoeve van de leraar.

### *Onderzoeksmethode*

Bij een onderzoeksmethode doorloopt men de volgende fases:

- Stellen van een (onderzoeks-)vraag (Als ik olie op water giet, wat zal er dan gebeuren? Wat zal er gebeuren als ik dit voorwerp in het water gooi?)
- Opstellen van de hypothese (Ik denk dat de olie blijft drijven op het water. Ik denk dat dat voorwerp gaat zinken/blijft drijven.)
- Onderzoeken of de hypothese klopt, redeneren (Om dit na te gaan moet ik olie en water bij elkaar gieten in dit glas.)
- Observeren/constateren (Kijk goed wat er gebeurt bij je proef: wat zie je dat er gebeurt met de olie?)
- Conclusies trekken (Klopt je hypothese? Ja of nee? Hoe zou dat kunnen?)

## 6 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.

### 6.1 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.

## 6.2 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.



## Inhoud

<b>1</b>	<b>Algemene inleiding .....</b>	<b>3</b>
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	Verbreding en verdieping in een observerende en oriënterende eerste graad .....	5
1.5	Opbouw van de leerplannen .....	6
1.6	Basisgeletterdheid .....	6
1.7	Tot slot .....	7
<b>2</b>	<b>Situering .....</b>	<b>7</b>
2.1	Samenhang in de eerste graad .....	7
2.2	Beginsituatie .....	7
2.3	Plaats in de lessentabel .....	8
<b>3</b>	<b>Pedagogisch-didactische duiding .....</b>	<b>8</b>
3.1	Voeding en horeca en het vormingsconcept .....	8
3.2	Krachtlijnen van het leerplan .....	8
3.3	Opbouw van het leerplan .....	9
3.4	Aandachtspunten .....	9
<b>4</b>	<b>Leerplandoelen .....</b>	<b>10</b>
4.1	Materialen en grondstoffen .....	10
4.2	Technieken, planning en organisatie .....	11
4.3	Gezonde, duurzame en veilige levensstijl .....	13
4.4	Sociale contacten en communicatie .....	15
4.5	Verkenning van de eigen mogelijkheden binnen het studiegebied .....	16
<b>5</b>	<b>Lexicon .....</b>	<b>16</b>
<b>6</b>	<b>Basisuitrusting .....</b>	<b>16</b>
6.1	Infrastructuur en materiaal beschikbaar in de infrastructuur .....	16
6.2	Materieel waarover elke leerling moet beschikken .....	17