

LEERPLAN
BUITENGEWOON SECUNDAIR
ONDERWIJS BGV OV3

Medewerker Spoelkeuken
Kwalificatiefase - Integratiefase
MeSp-OV3

BRUSSEL

D/2023/13.758/357

Versie december 2023



1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met nieuwe opleidingsprofielen. Voor het eerst is er gekozen om de opleidingsprofielen te vertalen in 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.

Bij de opmaak van de leerplannen is er gekozen voor een maximale afstemming met verwante studierichtingen in het gewoon secundair onderwijs. Binnen het onderwijscontinuüm is dit van belang voor een vlotte transitie van leerlingen tussen gewoon en buitengewoon onderwijs.

1.1 Het leerplanconcept in BuO: vijf uitgangspunten

De leerplannen vertrekken vanuit **het vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool 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 lesuren ...).

De 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 leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze** na de kwalificatie- of integratiefasefase. Het proces van de studiekeuze eindigt immers niet na de opleidingsfase. In de kwalificatie- of integratiefase onderzoeken leerlingen meer gericht waar hun capaciteiten liggen en wat hun talenten zijn. De leerplannen zijn daarbij een belangrijk hulpmiddel. De doelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen die voor een bepaalde studierichting kiezen. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen voor een meer geprofileerde studierichting in de integratiefase of de A-finaliteit.

De leerplannen bieden pedagogisch-didactisch voldoende ruimte, uitgaande van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze borgen de samenhang in de vorming van de opleidingsfase. Leerplannen zorgen voor een samenhangend fundament van vorming voor alle leerlingen binnen een finaliteit en een studierichting. Ze vertrekken vanuit een gemeenschappelijk referentiekader en hanteren een gelijkgerichte terminologie met respect voor de eigenheid van elk vak.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Waar relevant verwijzen de leerplannen naar de samenhang met ontwikkelingsdoelen algemene sociale vorming. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren **algemene sociale vorming** (incl. godsdienstleraren) en leraren **beroepsgerichte vorming** om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een 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 Handelingsplanmatig werken

Voor leerlingen met een IAC die les volgen in het gewoon- of buitengewoon onderwijs en via die weg werken naar een studiebekrachtiging, geldt de decretale verplichting om te werken met het cyclisch proces van handelingsplanmatig werken. Op die manier wordt het onderwijsaanbod afgestemd op de noden van de leerling. Voor hen vertrekken we vanuit de visie van ontwikkelingsgericht leren.

De leerling wordt centraal geplaatst vanuit de vraag 'Wat heeft deze leerling nodig om verder of opnieuw tot ontwikkeling te komen?' De uitdaging bestaat erin om hoge verwachtingen te stellen in elk moment van leren en zo voor elke leerling binnen de zone van de naaste ontwikkeling een realistisch ontwikkelings- en toekomstperspectief na te streven. Vanuit de methodiek van handelingsplanmatig werken, gericht op zelfrealisatie, worden de vooropgestelde doelen vanuit een ruime beeldvorming nagestreefd en geëvalueerd. Daarbij primeert altijd de eigen groei van de leerling.

Het is de taak van de leerkracht om via een kwalitatieve interactiestijl, door bewust vragen te stellen vanuit het kader van mediërend leren, leerlingen mede-eigenaar te maken van hun ontwikkelproces. De uitdaging bestaat erin voortdurend te reflecteren op inhoud, proces en eigen handelen.

Bij ontwikkelingsgericht onderwijs wordt sterk ingezet op leren vanuit intentionaliteit (wat), betekenisverlening (waarom) en transcendentie (waar nog). Door intentionaliteit maken we in wederkerige communicatie leerlingen duidelijk wat ze gaan leren. Door betekenisverlening wordt ontdekt of begrepen waarom iets aangeleerd wordt en bij transcendentie wordt het leggen van transfers naar de eigen omgeving en andere contexten gestimuleerd.

De school dient enerzijds te reflecteren over die gespecialiseerde referentiekaders die hen ondersteunen om de ontwikkeling van de leerling in beeld te brengen. Anderzijds moet er ook nagedacht worden welke orthodidactiek en orthopedagogiek leraren ondersteunen om dat ontwikkelingsgericht proces in gang te zetten.

Dit leerplan beroepsgerichte vorming OV3 moet integraal gelezen worden binnen de principes van ontwikkelingsgericht leren en handelingsplanmatig werken. We kiezen ervoor om, rekening houdend met bovenstaande, maximaal dezelfde taal te hanteren over de verschillende onderwijsvormen heen.



1.3 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 dialogeschool 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 **belooftevol** is en alle leerkansen 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 **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden te 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. Deze vormingscomponenten worden vervat in de verschillende domeinen van de ontwikkelingsdoelen OV3. De aaneengesloten cirkel wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Verbindingen tussen de vakken zijn daarbij 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. 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 **multidisciplinaire teams** en binnen een **beleid van de school**. De ontwikkelingsdoelen en interdisciplinair werken helpen daartoe. Ze worden gestuurd door keuzes die een school (schoolbestuur, beleidsteam, schoolteam, klassenraad, ...) maakt.
- 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.



1.4 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 BGV zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Om tegemoet te komen aan de individuele noden van de leerling, kan de leraar vanuit het pedagogisch project van de school, vanuit zijn passie, expertise en creativiteit eigen accenten leggen. Door de specifieke onderwijs- en ondersteuningsbehoeftes (SOOB) van de leerlingen in kaart te brengen, worden doelen op maat van de leerlingen geselecteerd en kunnen er pedagogische en didactische keuzes gemaakt worden. In het leerplan leggen we geen didactische werkvormen vast. Ter ondersteuning van leraren(teams) geven we voor bepaalde leerplanonderdelen didactische wenken. Leraren(teams) werken handelingsplanmatig. Het is de bedoeling om vanuit verschillende disciplines te zoeken naar een didactiek/pedagogiek op maat. De SOOB zijn ook hier het uitgangspunt.

1.5 Differentiatie

Om optimale leeransen 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 hun eerdere opleiding, thuissituatie en diverse vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te hebben op de beginsituatiebepaling en vanuit dat gegeven, gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en handelingsplanmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

Differentiatie door leerinhouden aan te passen

Leerplannen bieden 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 leerling, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerling. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrenge 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.

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

Tenslotte 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 de leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.

Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.6 Opbouw van het leerplan

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur.

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** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft de samenhang binnen de fase en met de onderliggende fases, en de plaats in de lessentabel.

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

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht.

Er zijn verschillende soorten doelen opgenomen in het leerplan:

Soort doel	Omschrijving	Verplicht onderdeel voor de studiebekrachtiging?
LPD	Leerplandoel: te realiseren	Ja
LPD +	Plusdoel: warm aanbevolen in functie van het te behalen curriculum.	Nee
LPD K	Keuzedoel: inspirerend doel ter uitbreiding van het curriculum voor een individuele leerling.	Nee

★ Waar relevant voegen we bij het leerplandoel een opsomming of een afbakening (★) toe die duidelijk aangeeft wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen.

wenk In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan (wenk).

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



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

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan de competenties en kenniselementen uit het opleidingsprofiel die leiden naar een of meer beroepskwalificaties.

2 Situering

2.1 Omschrijving van de studierichting

Het leerplan is opgemaakt voor de beroepsgerichte vorming van de studierichting Medewerker spoelkeuken. Die studierichting wordt georganiseerd in BuSO OV3 binnen het studiedomein voeding en horeca.

In Medewerker Spoelkeuken leren leerlingen de vaat organiseren en reinigen; de werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting reinigen en schoonmaken in een horecabedrijf of grootkeuken volgens de regels van de hygiëne en voedselveiligheid en de kwaliteitsvereisten van het bedrijf.

Bij het realiseren van het leerplan wordt er toegewerkt naar maximale zelfstandigheid van de leerling. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken van het leerplan aan bod laat komen.

2.2 Samenhang met de opleidingsfase

De studierichting Medewerker spoelkeuken heeft een samenhang met de studierichting basis horeca uit de opleidingsfase.

Daar leren leerlingen onder begeleiding routinematige handelingen uitvoeren met betrekking tot voorbereidende werkzaamheden en basisbereidingen om eenvoudige warme en koude gerechten klaar te maken inclusief de vaat en het schoonmaken van oppervlakken, ruimtes en sanitair alsook de zorg voor wasgoed.

2.3 Studiebekrachtiging

Naar gelang leerlingen in voldoende mate de leerplandoelen behalen, kan de klassenraad één van volgende vormen van studiebekrachtiging uitreiken:

- een getuigschrift opleidingsvorm 3
- een getuigschrift, onderwijskwalificatie niveau 2
- een bewijs van beroepskwalificatie: Medewerker Spoelkeuken
- een bewijs van competenties
- een attest van lesbijwoning als regelmatige leerling



3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Medewerker speelkeuken en het vormingsconcept

Het leerplan Medewerker speelkeuken is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. In het leerplan ligt de nadruk op de economische, natuurwetenschappelijke en technische en sociale vorming. De wegwijzers uniciteit in verbondenheid, duurzaamheid, verbeelding en rechtvaardigheid maken er inherent deel van uit.

Economische vorming

Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer bewuste, creatieve, verantwoorde en duurzame keuzes maken met aandacht voor wereldwijde solidariteit en rechtvaardigheid.

Natuurwetenschappelijke en technische vorming

In Voeding en horeca komen heel wat natuur- en technisch-wetenschappelijke concepten aan bod. Die vorming ontwikkelt bij leerlingen een rationele geest zodat ze bewust kunnen omgaan met technologische evoluties.

Sociale vorming

Sociale vorming in Voeding en horeca is uitermate belangrijk: leerlingen worden gestimuleerd om op genereuze wijze met anderen in interactie te treden en zo duurzame sociale en relationele vaardigheden te ontwikkelen. Ze leren zich verplaatsen in de ander, ze ontdekken het effect van het eigen gedrag op anderen, ze komen zo tot constructief samenwerken.

Generositeit en gastvrijheid

De voedingssector is een heel diverse wereld: zowel bij klanten als binnen het team komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen. Leerlingen leren open staan voor de mening van anderen en respecteren dit.

Uniciteit in verbondenheid

In een horecazaak is teamwork een belangrijk gegeven. Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen in voeding en horeca worden extra gevormd op het vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel op school als op de leerwerkplek. De leerlingen worden uitgedaagd om zuinig en respectvol om te gaan met materiaal, hulpstoffen en energie met als doel middelen zo efficiënt mogelijk in te zetten en te streven naar zo weinig mogelijk breuk of schade.

Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden

De leerlingen verkennen de functie, werken teamgericht én volgens de afspraken binnen een organisatie. Ze handelen methodisch en houden de werkadministratie bij. Het betreft meer algemene doelen die vaak in samenhang met andere doelen aan bod komen.



Vaktechnisch handelen

De leerlingen verwerven basiscompetenties bij het manueel en machinaal afwassen en het schoonmaken van de keukenuitrusting.

Economisch en duurzaam handelen

In de spoelkeuken komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod. Leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen, beheren de werkvoorraad en helpen bij het inventariseren van het vaatwerk.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

De leerlingen passen tijdens het afwassen en schoonmaken de basisprincipes van arbeidsveiligheid en ergonomie, voedselveiligheid en hygiëne toe.

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

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. Maak daarover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Samenhang ASV – BGV

Het leerplan Medewerker spoelkeuken is een leerplan voor de beroepsgerichte vorming (BGV) en heeft een relatie met de ontwikkelingsdoelen algemene en sociale vorming (ASV).

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Een aantal tot de ASV horende inzichten, vaardigheden en attitudes zijn van fundamenteel belang voor de arbeidsvoorbereiding.

De aanbieder bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

3.5 Aandachtspunten

Het beroep wordt uitgeoefend in diverse horecabedrijven (restaurants, ondernemings-, gemeenschapsrestaurants- of grootkeukens, selfservice, mobiele restauratie, verhuurbedrijven van materiaal ...)



De medewerker spoelkeuken moet zich aanpassen aan de verscheidenheid in werkomgeving en taakin-vulling : de activiteiten variëren immers naargelang de omvang van het bedrijf en de organisatie ervan (automatisch of manuele afwas ...). Het werk vindt meestal plaats in een deel van de keuken.

De medewerker spoelkeuken werkt in team en kan een goede werkrelatie opbouwen met de departementen keuken en zaal: hij werkt gecoördineerd met deze afdelingen.

Het werk kan worden uitgeoefend met flexibele of onderbroken werkuren, in het weekend en op feestdagen, met drukke en kalme periodes.

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden inge-oefend. De klemtoon ligt steeds op het uitvoeren (vanuit het concreet toepassen inzichten bijbrengen). Bovendien zullen de competenties pas ten volle kunnen worden gerealiseerd als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Ga daarover in dialoog met je collega algemene vorming.

In de studierichtingen binnen Voeding en horeca besteden we extra aandacht aan de soft skills. De wegwijzers (zie 3.1) geven daar alvast de richting aan. Een aantal leerplandoelen verwijst er rechtstreeks naar, bv. afspraken binnen de organisatie naleven (LPD 2) en in teamverband werken (LPD 3), bij andere leerplandoelen werd dit opgenomen in de wenken, bv. relationele en communicatieve vaardigheden, flexibel omgaan met wisselende situaties.

Via die soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak ze concreet in waarneembaar gedrag zodat je die skills ook kan evalueren.

Voedselveiligheid en arbeidsveiligheid zijn in horeca uitermate belangrijk. Daar moet voortdurend op worden gewezen zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.

4 Leerplandoelen

4.1 Overkoepelende vaardigheden

LPD 1 + De leerlingen situeren de functie van medewerker spoelkeuken binnen het vakgebied horeca.

Wenk: Verken met de leerlingen het vakgebied horeca en bekijk dit vanuit het perspectief van de studierichting Medewerker Spoelkeuken: Wat zijn de arbeidsomstandigheden? Wat zijn de toekomstmogelijkheden? In welke bedrijven kan je met deze studierichting aan de slag (denk aan restaurants, ondernemings-, gemeenschapsrestaurants of grootkeukens, selfservice, mobiele restauratie, verhuurbedrijven van materiaal ...)?

Wenk: Benadruk het belang en de essentiële rol die deze functie inneemt in de organisatie van het bedrijf.

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten om nieuwe ontwikkelingen en nieuwe concepten te ontdekken.

Wenk: Je kan leerlingen hun werkplek laten voorstellen voor de klas en onderling laten vergelijken aan de hand van enkele criteria.



LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

- Wenk: Je kan het leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het arbeidsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van stiptheid, voorkomen, werkkledij, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals zij dat later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- Wenk: Je kan je ook richten op het verschil in cultuur die van de jongere en de [huisstijl](#) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.
- Wenk: Via het rapporteren aan de eindverantwoordelijke kan je wijzen op de individuele verantwoordelijkheid van de leerling.

LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen binnen het keuken- en restaurantteam met het oog op een kwaliteitsvolle dienstverlening.

- Wenk: Je kan sociale en communicatieve vaardigheden inoefenen zodat er een goede communicatie is tussen zaal, keuken en speelkeuken. Bij communicatie denken we niet alleen aan instructie maar ook het melden van problemen, het vragen van hulp of advies ... Deze communicatieve vaardigheden dragen bij tot een efficiënte samenwerking.
- Je kan aandacht hebben voor het gebruik van veel gebruikte vaktermen binnen de functie van medewerker speelkeuken.
- Wenk: Het kwaliteitsvol werken uit zich in zorgvuldig werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zich bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit.
- Je kan dit zowel op het niveau van het proces als op het eindproduct nastreven en het kan als onderliggend doel worden opgenomen in heel wat leerplandoelen.
- Wenk: Je kan leerlingen laten kennis maken met groepen, rollen en posities. Zij leren overleggen in functie van hun werkzaamheden en kunnen bij het verdelen van taken rekening houden met elkaars mogelijkheden. Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een goede teamsfeer? Hoe kunnen we als team efficiënt samenwerken? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan hiertoe bijdragen.
- Wenk: De leerlingen leren zich flexibel opstellen bij gewijzigde omstandigheden: snel wisselen van taken zodat het gemeenschappelijk doel wordt bereikt, het afstemmen van de eigen werkzaamheden op de activiteiten van de teamleden.

LPD 4 De leerlingen handelen methodisch en houden de werkadministratie bij.

- ★ Vakterminologie
- Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
- Werkdocumenten en technische fiches
- Registratietechnieken
- Inrichting van de werkplek



- Wenk: Je kan leerlingen een checklist of stappenplan aanreiken om een opdracht vlot te laten verlopen. Besteed vooral aandacht aan de structuur, het tempo, de efficiëntie en de logica die in het geheel zit alsook het op de juiste plaats terugzetten van materiaal na de taak. Ook de economische component van het plan kan daaraan worden gekoppeld. Het stappenplan kan verschillend zijn naargelang de opdracht of context maar de methodiek is dezelfde.
- Wenk: Je kan aandacht besteden aan de organisatie van de werkplek en rekening houden met de logische werkvolgorde, het op orde houden van de werkplek en het regelmatig opruimen.
- Wenk: Alhoewel het volledige methodisch handelen belangrijk is, kan je extra aandacht besteden aan de nazorg van de opdracht (controleren, bijsturen en evalueren). Daarbij is het concrete resultaat en welke criteria voorop staan van belang. Je kan aan de hand van uitgeschreven procedures op het werk of op school (bv. reinigingsplan, ontsmettingsprocedure ...) het methodisch handelen concreet maken.
- Wenk: Je kan het belang van het zorgvuldig bijhouden van de werkadministratie benadrukken. Dit kan je in samenhang zien met het registreren van gegevens m.b.t. voedselveiligheid en hygiëne (LPD 15), het bijhouden van de inventaris (LPD 14), het melden van breuken en defecten (LPD 6) ...

4.2 Vaktechnisch handelen

LPD 5 De leerlingen kiezen schoonmaakproducten in functie van de opdracht op basis van de samenstelling, werking, effecten en risico's.

- Wenk: Je kan de leerlingen de werking en het effect van het schoonmaakproduct aanleren met het oog op keuzes maken wanneer ze voor een opdracht staan. Hierbij zijn de samenstelling van het vuil (zoals vet, kalk, stof ...), de eigenschap van het vuil (losliggend of aangehecht, zichtbaar of onzichtbaar, organisch of anorganisch ...) maar ook het materiaal waarop het vuil zich bevindt van belang. Daarnaast zal ook het uiteindelijke doel de keuze van het product bepalen: reinigen en [ontsmetten](#).
- Wenk: Je kan de werking en het effect van schoonmaakproducten verduidelijken met behulp van de [Sinnercirkel](#). Hierbij kan je aandacht besteden aan de hoeveelheid die men van een schoonmaakproduct zal gebruiken (dosering) om een correct resultaat te bereiken.
- Wenk: Aan de hand van het etiket of de productfiche van onderhoudsproducten kan je de samenstelling, werking, effect en risico met de leerlingen bestuderen. Je kan dit verduidelijken aan de hand van pictogrammen op het etiket.
- Wenk: Je kan leerlingen aanleren dat water een verschil in hardheid heeft en het belang van de temperatuur benadrukken. Je kan ze ook laten kennis maken met de chemische samenstelling in functie van eigenschappen van de te reinigen oppervlakken (zuur, base, pH ...).
- Wenk: Je kan leerlingen dit leerplandoel steeds in samenhang met een technische vaardigheid. Het is niet de bedoeling om uitsluitend productkennis te verwerven gezien die snel evolueert. Je kan leerlingen bewust maken van trends en evoluties



inzake schoonmaakproducten.

Wenk: Je kan leerlingen wijzen op ecologische en milieuvriendelijke alternatieven. Je kan een leverancier van onderhoudsproducten hun producten laten voorstellen en demonstreren hoe ze deze efficiënt kunnen inzetten.

LPD 6 De leerlingen selecteren en onderhouden schoonmaakmateriaal en houden rekening met de werking en risico's.

Wenk: Via dat leerplandoel maken de leerlingen kennis met het meest voorkomende schoonmaakmateriaal en -toestellen en leren deze correct en zorgzaam gebruiken.

Wenk: De leerlingen respecteren de hygiëne-kleurcodes van het onderhoudsmateriaal (gereedschap, reinigingsdoeken ...).

Wenk: De leerlingen kunnen een technische fiche (veiligheidsinstructiefiche) bestuderen en het correcte gebruik van het schoonmaakmateriaal en -toestellen daaruit afleiden. Indien nodig, zoeken ze bijkomende informatie op of vragen ze ernaar. In het verlengde daarvan leren de leerlingen veiligheidssymbolen op elektrische apparaten lezen en begrijpen.

Wenk: Je kan de leerlingen laten kennis maken met de prijzen van alle noodzakelijke schoonmaakmateriaal en vergelijkingen laten maken in functie van duurzaamheid.

Wenk: Je kan de leerling de correcte reiniging van alle materiaal aanleren met aandacht voor de gevolgen als dat niet gebeurt (slijtage, geurhinder ...). Daarbij kan het belang van de systematiek worden benadrukt zodat het een onderdeel wordt van het schoonmaakproces. Wijs hen op het belang van het melden van defecten of tekorten.

LPD 7 De leerlingen organiseren de afwas.

Wenk: Je kan de leerlingen wijzen op het belang van een goed georganiseerde afwas zodat het afwassen vlot verloopt. Het scheiden van de verschillende stromen is belangrijk: voedselresten grondig verwijderen, het eventueel voorspoelen of weken. De leerlingen ordenen de afwas in functie van de afwasmanden, volgens de mate van vervuiling ...
Daarnaast hebben de leerlingen aandacht voor het veilig stapelen van de afwas in de afruimzone of indien van toepassing – op de afruimkar.
De leerlingen waken erover dat er voldoende ruimte is om de afwas af te ruimen en verwisselen regelmatig de volle kar met een lege kar.

Wenk: Je kan dit doel in samenhang brengen met teamwork (LPD 3): de teamleden werken samen om de afwas zo goed mogelijk te ordenen, de medewerker spoelkeuken past het werkritme aan volgens de eisen van keuken en restaurant, teamleden hebben oog voor mekaars veiligheid (vb. plaatsen van scherpe messen, hete potten aan de afwas) ...

LPD 8 De leerlingen wassen, drogen het materiaal manueel af en bergen het op.

Wenk: Dit leerplandoel kan je in samenhang zien met heel wat andere leerplandoelen.



Samen met het volgende leerplandoel vormt dit de belangrijkste activiteit van de medewerker spoelkeuken, hier komen heel wat leerplandoelen samen.

Wenk: Je kan dit leerplan toepassen bij het manueel afwassen van de vaat en de pottenwas. Je wijst de leerlingen op het methodisch (van licht vervuild naar zwaar vervuild) en hygiënisch handelen (gebruik van voldoende warm water, regelmatig verversen van water, dosering schoonmaakproducten, scheiding van vuile en propere stromen, controle van de gereinigde vaat ...).

Wenk: Bij de pottenwas besteed je aandacht aan het schuren van potten en – indien van toepassing het ontsmetten van materiaal.

Wenk: Bij het afdrogen kan je de verschillende materialen bespreken waarmee je afdroogt (bv. microvezel, linnen, katoen ...) en wijzen op hygiëne (regelmatig vernieuwen).

Wenk: Je kan bij dit leerplandoel het kwaliteitsvol handelen benadrukken: leerlingen beoordelen kritisch het eindproduct, verwijderen beschadigd vaatwerk ...

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het correct wegbergen van het materiaal op de daartoe voorziene plaatsen (karren, rekken, kasten).

LPD 9 De leerlingen wassen het materiaal machinaal af.

★ Soorten vaatwerk en hun onderhoud en reiniging

Wenk: Dit leerplandoel kan je in samenhang zien met heel wat andere leerplandoelen. Samen met het vorige leerplandoel vormt dit de belangrijkste activiteit van de medewerker spoelkeuken, hier komen heel wat leerplandoelen samen.

Wenk: Je kan de verschillende soorten vaat bespreken met hun kenmerken in functie van het correct afwassen.

Wenk: Je kan verschillende industriële vaatwasmachines en pottenwasmachines bespreken met hun belangrijkste functies.

Wenk: Je kan bij dit leerplandoel het kwaliteitsvol handelen benadrukken: leerlingen beoordelen kritisch het eindproduct, verwijderen beschadigd vaatwerk ...

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het correct wegbergen van het materiaal op de daartoe voorziene plaatsen (karren, rekken, kasten).

LPD 10 De leerlingen passen de juiste technieken toe bij het schoonmaken van de keukenuitrusting en de spoelkeuken.

- ★ Reinigingsplan
- Reinigingsfiches
- Reinigingstechnieken
- Reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine

Wenk: De leerlingen passen de juiste technieken toe bij het reinigen en desinfecteren van de keukenuitrusting en spoelkeuken. Ze stemmen de techniek, product en dosis af op de vervuiling en het oppervlak. Ze selecteren de juiste producten (LPD 5) en het juiste materiaal (LPD 6) bij het uitvoeren van de opdracht. Ze raadplegen de technische fiches van de toestellen om het schoonmaken



correct uit te voeren.

Wenk: Dit leerplandoel kan je in samenhang behandelen met het leerplandoel rond hygiëne en voedselveiligheid (LPD 15).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan het schoonmaken van de industriële vaatwasmachine (reinigen van de filters, deurgoten, sproeiarmen ...), het controleren van de goede werking (aanvoer water en schoonmaakmiddelen) en het melden van onregelmatigheden.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, reinigingsfiches, het reinigingsplan en de richtlijnen (bv. hygiëne kleurcodes) zoals ze zijn vastgelegd door de school of werkplek. De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart.

Wenk: Je kan leerlingen, o.m. vanuit commercieel oogpunt, wijzen op tempo en efficiëntie. Aan de hand van het gebruik van reinigingsplannen en de veiligheidsinstructiefiches kan je dit doel in verband brengen met methodisch handelen (LPD 4).

Wenk: De leerlingen melden eventuele storingen en defecten die ze vaststellen bij het schoonmaken van het materiaal.

LPD 11 De leerlingen sorteren en verwijderen afval volgens de milieuvoorschriften.

★ Voorschriften m.b.t. afvalsortering en gevaarlijke producten

Wenk: Je kan de leerlingen de vuilnisbakken laten controleren op inhoud, ledigen en reinigen.

Wenk: Je kan het belang van afval sorteren binnen het brede kader van duurzaamheid toelichten. Je kan de sorteerregels met de leerlingen doornemen en die vergelijken met de procedure in het bedrijf en de algemeen geldende milieuvoorschriften.

Je kan aandacht hebben voor het verwijderen van gevaarlijke producten.

Wenk: Je kan dat leerplandoel aanbieden in samenhang met hygiëne en voedselveiligheid (LPD 15).

4.3 Economisch en duurzaam handelen

LPD 12 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: Het begrip duurzaamheid (people – planet – prosperity) kan je aan de hand van concrete voorbeelden in de spoelkeuken toelichten: verspilling vermijden van onderhoudsproducten, respectvol omgaan met materiaal en infrastructuur en [hulpstoffen](#). Je kan dit situeren in het bredere kader van duurzaam handelen.

Wenk: Je kan aan de hand van de [duurzame ontwikkelingsdoelen](#) duurzaamheid breder benaderen.

Wenk: Bij het kiezen van schoonmaakproducten (LPD 5) en het gebruiken van schoonmaakmateriaal (LPD 6) kan je de leerlingen de aankooprijzen van producten



en materiaal laten opzoeken zodat leerlingen zich bewust zijn van de kostprijs. Aansluitend kan je leerlingen wijzen op de juiste dosering en zorgvuldig omgaan in functie van duurzaamheid.

LPD 13 De leerlingen organiseren, controleren en vullen de voorraad aan.

- ★ Opslagtechnieken
Voorraadbeheer

Wenk: Je kan dat leerplandoel realiseren bij het aanvullen, controleren en op orde houden van de werkvoorraad van schoonmaakproducten en -materiaal.

Wenk: Je kan de leerlingen binnengekomen bestellingen laten controleren.

Wenk: Je kan de leerlingen het belang van een goed georganiseerde en beheerde werkvoorraad laten verklaren. Enkele principes van klasseren (volgens hygiëne-kleurcode, grootte, toepassing, FIFO en FEFO ...) kunnen worden besproken.

Wenk: De leerlingen melden tekorten volgens de afgesproken procedure.

LPD 14 De leerlingen helpen bij het inventariseren van het vaatwerk.

Wenk: Je kan de leerlingen het vaatwerk laten controleren, inventariseren en registreren.

4.4 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

LPD 15 De leerlingen werken volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid.

- ★ Basisprincipe van autocontrole, HACCP-richtlijnen
Hygiënische kledij
Respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)
Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)

Wenk: Je kan aandacht besteden aan wat persoonlijke hygiëne en het verzorgd voorkomen betekenen bij het uitvoeren van de werkzaamheden. Je kan leerlingen de aandachtspunten in het schoolreglement laten vergelijken met de eisen in een professionele context. Je besteedt aandacht aan het belang van handhygiëne (wassen, ontsmetten, bedekken van wonden met wettelijk toegelaten middelen), lichaamshygiëne, het dragen van gepaste (beschermings)kledij conform de taakuitvoering, verzorgd kapsel en schoeisel. Je kan de leerlingen ook laten ontdekken welke verschillende afspraken er zijn tussen de verschillende bedrijven.

Wenk: Je kan de leerlingen hygiënisch en ordelijk leren omgaan met de werkomgeving. Je kan leerlingen algemene hygiëneregels bijbrengen met een onderscheid tussen schoonmaken en ontsmetten.

Wenk: Je kan leerlingen laten kennis maken met richtlijnen of adviezen en protocollen die o.m. de sectororganisatie voorschrijft ter preventie van allergieën of beroepsziekten.

Wenk: Je kan leerlingen actuele en vakspecifieke bronnen en richtlijnen laten ontdekken



en leren hoe ze te gebruiken.

Wenk: Je kan deze principes concreet maken door deze aan de hand van de HACCP-procedure op school of op het werk te bespreken en deze in te bedden in praktijkoefeningen.

Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van deze handelingen.

Wenk: Je kan de werking van het FAVV toelichten en gebruik maken van richtlijnen en procedures die door hen uitgewerkt zijn. Je kan een gastspreker uitnodigen om dit toe te lichten.

Wenk: Bespreek met de leerlingen de mogelijke gevaren verbonden aan allergenen zodat ze op de hoogte zijn van de procedure op school en op het bedrijf.

LPD 16 De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal en (schoonmaak)producten en handelen ergonomisch.

★ (Veiligheids)pictogrammen

Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen

Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, brand, explosies

Werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen

Wenk: Je kan leerlingen laten kennis maken met alle facetten van een veilige werkomgeving. Daarbij komt de infrastructuur aan bod maar ook de elektrische apparaten, de te gebruiken schoonmaakproducten en de collectieve beschermingsmiddelen (CBM). Je kan dat bespreken aan de hand van concrete situaties bv. gladde en natte vloeren, hinderende emmers, ladders, vochtige handen bij het gebruik van elektrische toestellen ... Het is belangrijk dat leerlingen specifieke risico's en gevaarlijke situaties herkennen en preventief daarnaar handelen.

Wenk: Leerlingen maken, om gezondheidsrisico's voor zichzelf te beperken, kennis met de aangepaste persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM) zoals gepaste handschoenen, mondmasker en beschermbril, geluidsbescherming ...

Wenk: Je kan de brandveiligheidsprocedure en het evacuatieplan bespreken en de belangrijkste pictogrammen laten verklaren. Je kan leerlingen wijzen op het belang van het vrijhouden van gangen, trap en nooduitgang.

Wenk: De basisprincipes van levensreddend handelen kunnen aan bod komen: eenvoudige EHBO-handelingen bij risico's die voorkomen in de speelkeuken. De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, melden van ongevallen en incidenten, eenvoudige hulp bieden ...

Wenk: Je kan dat in het begin van het schooljaar of tijdens een 'veiligheidsweek' bespreken aan de hand van een didactische affiche, demonstratie door een Rode Kruis medewerker, ... en dat opnemen in de leidraad praktijk.

Wenk: De leerlingen handelen volgens ergonomische principes bij het uitvoeren van opdrachten, rekening houdend met (eigen) comfort en welbevinden.



Een belangrijke voorwaarde om ergonomie te bespreken is een basisinzicht in het bewegingsstelsel. Enkele theoretische inzichten (anatomische aspecten in functie van de lichaamsdelen die risicovol kunnen worden belast) zijn belangrijk in functie van preventie.

Het aanleren van de juiste technieken met bijzondere aandacht voor ergonomie voorkomt beroepsziekten. Denk aan het ergonomisch inrichten van de werkpost, het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, een correcte houding tijdens het afwassen, het wringen van doek of dweil ...

Je kan met de leerlingen de werkomgeving analyseren (bv. hoogte werktafel, gebruik van toestellen of materiaal ...) en hen stimuleren om elkaar op foute houding of werkwijze aan te spreken.

Je kan met leerlingen op zoek gaan naar het effect van ergonomisch werken op o.m. ziekte en de gevolgen ervan. Je kan de motivatie van leerlingen verhogen door gezondheidseffecten te bestuderen. Hierbij is het belangrijk ook de financiële implicaties voldoende te duiden.

Wenk: Je kan aandacht besteden aan de arbeidsomstandigheden (bv. de beperking van geluidshinder) en leerlingen laten kennis maken met de taken van het CPBW.

5 Lexicon

Het lexicon bevat een verduidelijking bij de begrippen die in het leerplan worden gebruikt. Die verduidelijking gebeurt enkel ten behoeve van de leraar.

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's) zijn de 17 doelstellingen en subdoelstellingen die de Verenigde Naties goedkeurde in 2015. Deze doelen moeten mensen en landen aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen zijn geïntegreerd en ondeelbaar en zorgen voor een evenwicht tussen de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: de economische, sociale en milieudimensie. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: mensen (people), planeet (planet), welvaart (prosperity), vrede (peace) en partnerschap (partnership).

Huisstijl

De huisstijl van een organisatie of bedrijf is de bewust gekozen wijze van presentatie naar buiten toe. In de enge definitie is een huisstijl de visuele identiteit van een organisatie (logo's, kleur, typografie, opmaak, bedrijfskledij ...). Ruimer gaat het ook over gedrag en communicatie.

Hulpstoffen

Hulpstoffen zijn stoffen die bij de productie worden gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden. In de warenwetgeving maakt men een onderscheid tussen technische hulpstoffen en additieven op basis van hun relatie tot het hoofdingrediënt, de productiefase waarin de stof wordt ingezet en het al dan niet deel uitmaken van het eindproduct. In een financiële context zijn het stoffen die bij de productie wordt gebruikt, maar geen bestanddeel zijn van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Ontsmetten

Ontsmetten is het inactiveren of reduceren van schadelijke micro-organismen op oppervlakken tot een aanvaardbaar niveau, zodat er geen besmettingsgevaar is. Ontsmettingsmiddelen zijn stoffen die in staat



zijn micro-organismen te reduceren tot een aanvaardbaar peil. Ontsmetting van oppervlakken en instrumenten kan zowel thermisch (hete luchtsterilisator) als chemisch (ontsmettingsalcohol, ethanol). Wanneer de leerling zich verwondt tijdens de werkzaamheden, wordt de verwonding schoongespoeld met een erkend ontsmettingsmiddel.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet zijn gedefinieerd, maar altijd tot uiting komen in de uitstraling van het bedrijf en het gedrag en de overtuiging van alle werknemers. Aspecten van organisatiecultuur zijn: vestimentaire code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

Schoonmaken

Schoonmaken is het verwijderen van zichtbaar vuil en onzichtbaar organisch materiaal om te voorkomen dat micro-organismen zich kunnen handhaven, vermeerderen en verspreiden. Het onderscheid met reinigen is niet zo groot en wordt door mekaar gebruikt. Er is wel een duidelijk onderscheid met desinfecteren of ontsmetten.

Sinnercirkel

De cirkel van Sinner is een van de basisconcepten van professioneel reinigen en bestaat uit 4 elementen: chemie, mechanische kracht of beweging (arbeid), temperatuur en tijd. Elke individuele factor heeft invloed op de overige drie. Wordt een factor groter of kleiner, dan moet dit worden gecorrigeerd door de andere factoren. Dit model werd ontwikkeld door de Duitse chemicus Herbert Sinner in 1959.

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. Specifieke benodigde infrastructuur of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan.

We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor activiteiten in restaurant en keuken:

- Een afwasruimte met aanwezigheid van een industriële vaatwasmachine en infrastructuur voor het organiseren van de vaat en het manueel afwassen;
- een professioneel uitgeruste keuken (in functie van het schoonmaken van de keukenuitrusting);
- lesruimte
 - met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;



- met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
 - met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
 - met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
 - voorraadmagazijn voor onderhoudsproducten, materiaal en vaat.

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om de keukeninfrastructuur schoon te maken.
- Hygiëne en vaatwas: handwasbak, handwasmiddelen en handdesinfectie, vaatwasmachine, vuilnisbakken.
- Keukenmateriaal en vaatwerk in functie van het manueel en machinaal afwassen.

6.3 Materiaal 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.

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en een toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in de leerplandoelen.

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 ...
Illustreeren		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

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de competenties of de kenniselementen van het opleidingsprofiel realiseren.

Leerplandoel	Competenties of kenniselementen opleidingsprofiel
1 +	-
2	OP 1
3	OP 1, 5; OP a, w



4	OP 7; OP b, f, o, r, s
5	OP x
6	OP n; OP u
7	OP 5, 6, 8
8	OP 9, 10; OP y
9	OP 9, 12; OP y, aa
10	OP 11; OP t, u, v, bb
11	OP i
12	OP 2, 4; OP l, m
13	OP 14; OP p, q, z
14	OP 13; OP cc
15	OP 3; OP j, k
16	OP 2; OP c, d, e, g, h, n

8.2 Competenties en kenniselementen opleidingsprofiel

Generieke competenties	Kenniselementen
1. Werkt in teamverband	a. Communicatietechnieken
2. Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	b. Vakterminologie
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	c. Veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften
4. Werkt economisch en duurzaam	d. (Veiligheids)pictogrammen
5. Organiseert zijn werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde	e. Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
6. Organiseert het materiaal en het materiaal	f. Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
7. Voert de werkzaamheden uit volgens planning en instructies en houdt de werkadministratie bij	g. Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, brand, explosies, ...
	h. Ergonomische hef- en tiltechnieken
	i. Voorschriften m.b.t. afvalsortering en gevaarlijke producten
	j. Hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften
	k. HACCP-richtlijnen
	l. Duurzaam verbruik van materialen, water en energie
	m. Duurzaam gebruik van machines
	n. Werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen



	<ul style="list-style-type: none"> o. Inrichting van de werkplek p. Opslagtechnieken q. Voorraadbeheer r. Werkdocumenten en technische fiches s. Registratietechnieken t. Reinigingsplan u. Reinigingsfiches van materiaal en infrastructuur v. Reinigingstechnieken
--	--

Beroepsspecifieke competenties	Kenniselementen
8. Organiseert de vaat	w. Organisatie m.b.t. efficiënte samenwerking van keuken, zaal en spoelkeuken
9. Wast af	x. Werking van afwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat
10. Droogt het vaatwerk, het glaswerk, het keukengerei af en bergt het op	y. Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten,...)
11. Reinigt en maakt de werkpost, het keukengerei en de keukenuitrusting schoon	z. Richtlijnen voor het sorteren van materiaal en materiaal voor de spoelkeuken
12. Bedient en onderhoudt een industriële vaatwasmachine	aa. Soorten vaatwerk en hun onderhoud/reiniging
13. Helpt bij het inventariseren van het vaatwerk	bb. Reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine
14. Volgt de voorraad van afwasproducten en -materiaal op	cc. Inventaris voor vaatwerk



Inhoud

1	Inleiding.....	3
1.1	Het leerplanconcept in BuO: vijf uitgangspunten.....	3
1.2	Handelingsplanmatig werken	4
1.3	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs.....	5
1.4	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	6
1.5	Differentiatie.....	6
1.6	Opbouw van het leerplan	7
2	Situering	8
2.1	Omschrijving van de studierichting.....	8
2.2	Samenhang met de opleidingsfase	8
2.3	Studiebekrachtiging	8
3	Pedagogisch-didactische duiding.....	9
3.1	Medewerker speelkeuken en het vormingsconcept	9
3.2	Krachtlijnen	9
3.3	Opbouw.....	10
3.4	Samenhang ASV – BGV.....	10
3.5	Aandachtspunten.....	10
4	Leerplandoelen	11
4.1	Overkoepelende vaardigheden.....	11
4.2	Vaktechnisch handelen	13
4.3	Economisch en duurzaam handelen	16
4.4	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	17
5	Lexicon	19
6	Basisuitrusting	20
6.1	Infrastructuur	20
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	21
6.3	Materiaal waarover elke leerling moet beschikken.....	21
7	Glossarium.....	21
8	Concordantie	22
8.1	Concordantietabel.....	22
8.2	Competenties en kenniselementen opleidingsprofiel.....	23



