



Volwassenenonderwijs

Onderwijssecretariaat van de
Steden en Gemeenten van de
Vlaamse Gemeenschap v.z.w.

Leerplan LINEAIRE OPLEIDING

Studiegebied

Huishoudelijk Onderwijs

Opleiding

KOKEN

1 leerjaar

4 lestijden/week

Onderwijsvorm/
Graad

BSO 3 (voorheen HSBL)

bestelnummer: 0/3/2001/58

LEERPLAN

BEROEPS SECUNDAIR ONDERWIJS

BSO - 3

1-JARIGE OPLEIDING

160 LESUREN VAN 50 MINUTEN
WAARVAN 40 TV KOKEN EN 120 PV KOKEN

Studiegebied : Huishoudelijk onderwijs	
Opleiding	KOKEN - BSO 3

Vak	
TV Koken	1
PV Koken	3
Totaal	4u/week

In het leerplan wordt het onderscheid tussen TV en PV niet gemaakt. De doelstellingen die kennis en inzicht nastreven worden verwerkt tijdens het theoretisch gedeelte van de lessen. De vaardigheden worden verworven tijdens de PV -lessen.

1 TEN GELEIDE

In de lessentabel is een opdeling gemaakt in TV en PV maar de eigenheid van het huishoudelijk onderwijs vraagt dat theorie en praktijk van alle leerstofonderdelen geïntegreerd worden aangebracht. Het is dan ook wenselijk dat de 4 lessen door eenzelfde leerkracht worden gegeven. In elk geval is voortdurende coördinatie en overleg noodzakelijk.

2 BEGINSITUATIE

- Voldoen aan de toelatingsvoorwaarden zoals opgesteld in het Decreet op het Volwassenenonderwijs van 2 maart 1999.
- Weten wat de verschillende soorten kleine materialen zijn, zoals
 - ✓ messen
 - ✓ potten
 - ✓ pannen
 - ✓ planken
 - ✓ zeven
 - ✓ ...
- Beschikken over warenkennis
- Beschikken over de elementaire vaardigheden rond het huishoudelijk koken van de meest gebruikte voedingswaren
- Van de cursist mag verwacht worden dat hij/zij hygiënisch kan werken en sociaal ingesteld is.

3 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

- De recepten kunnen lezen en interpreteren;
- De volgorde van de onderdelen van een menu kunnen hanteren, bijvoorbeeld koud voorgerecht, soep, warm voorgerecht,...
- Voor diverse menu's een verantwoorde werkvolgorde kunnen opstellen.
- Recepten uit kookboeken of tijdschriften kunnen bereiden en aanpassen rekening houdende met:
 - ✓ de gelegenheid
 - ✓ het budget
 - ✓ de ingrediënten
 - ✓ het seizoen
 - ✓ het beschikbare materieel

4 ATTITUDES

- Objectief en kritisch ingesteld zijn.
- Openstaan voor nieuwe technieken.
- Ordelijk en nauwkeurig kunnen werken.
- Veilig, efficiënt en milieubewust kunnen werken.
- In groepsverband kunnen functioneren.
- Sociaal gericht zijn en in teamverband kunnen en willen werken.
- Aandacht hebben voor orde en netheid.
- Verantwoordelijkheidszin ontwikkelen door zelfstandig te werken.
- “Werk zien” en niet telkens op alles moeten gewezen worden.
- De uit te voeren bewerkingen onder controle kunnen houden met aandacht voor de eigen en andermans veiligheid.

5 SPECIFIEKE DOELSTELLINGEN

De specifieke doelstellingen zijn onderverdeeld in basis- en uitbreidingsdoelstellingen.

De basisdoelstellingen (B) moeten door nagenoeg alle cursisten worden bereikt, de uitbreidingsdoelstellingen (U) kunnen aangewend worden als middel tot differentiatie.

6 ALGEMENE METHODOLOGISCHE WENKEN

De cursisten moeten ervaren dat ze heel wat meer aankunnen dan ze zelf vermoeden; men moet hen meer zelfvertrouwen geven door de doelstellingen aan te passen aan hun ontwikkelingsniveau, hun ervaringswereld en hun interessesfeer (inspelen op de beginsituatie).

Een specifieke didactische benadering moet daarbij aansluiten.

Zij moet vooral concreet en minder verbaal-abstract georiënteerd zijn en een vormingspatroon ontwikkelen dat afwijkt van de andere secundaire onderwijsvormen.

Een eigen inbreng leidt vanzelfsprekend tot een hogere graad van betrokkenheid en motivatie. De cursisten worden zo actief mogelijk betrokken bij het lesgebeuren.

Er kan worden gewerkt volgens de 5 fasen van het technologisch proces:

- | | |
|--------------------|--|
| • Behoeftenanalyse | Wat wordt er klaargemaakt en waarom? |
| • Oplossing zoeken | Hoe zal men dit klaarmaken en wat heeft men nodig? |
| • Uitvoeren | Uitvoering |
| • Evalueren | Nagaan en beoordelen |
| • In gebruik nemen | Opdiene |

De gerechten en de te verwerken grondstoffen worden door de leerkracht bepaald in overleg met de cursisten, rekening houdend met de voorschriften van het leerplan, de mogelijkheden en de interesse van de cursisten.

Aansluitend bij het profiel van de cursisten wordt de theorie steeds in functie van de praktijk behandeld.

7 STRUCTUUR EN INHOUD

DOELSTELLINGEN	B/U	LEERINHOUDEN	METHODOLOGISCHE WENKEN
		1 Algemene Principes	
Principes van de indeling van de voedingswaren weten.	B	- Indeling van voedingsmiddelen	
Recepten kunnen lezen en gebruiken.	B	- Recepten	
Prijsbewust menu's of gerechten kunnen samenstellen.	B	- Budget	
Inzien dat bepaalde gerechten thuishoren in een seizoen.	B	- Relatie met seizoenen	
		2 Eiwitten als bouwstof	
Eieren op verschillende manieren kunnen verwerken.	B	- Het wit en het geel van een ei ✓ variaties met eierbereiding ✓ pannenkoeken	Het gebruik van het paletmes, de mixer en de pannenkoekmenger toelichten.
Een deeg kunnen maken en kloppen.	B	- Degen ✓ kookdeeg ✓ biscuitdeeg	Het gebruik van de keukenrobot toelichten.
Vlees kunnen bereiden.	B	- Vlees bereiden ✓ bakken ✓ vullen	De voorbereiding bij het bakken toelichten.
Vlaams streekgerechten kunnen bereiden.	B	- Vlaamse streekgerechten	Documentatie van Vlaamse streekgerechten gebruiken. Gerechten met onder meer fruit, groenten, vlees, vis, bier, kaas, ... klaarmaken.
Een koffietafel kunnen verzorgen.	B	- Gastvrij ontvangen thuis ✓ koffievriatie ✓ kleine koekjes en versnaperingen	Documentatie van verschillende koffietafels gebruiken.

DOELSTELLINGEN	B/U	LEERINHOUDEN	METHODOLOGISCHE WENKEN
		3 Koolhydraten als energieleveranciers	
Afgeleide bereidingen van groenten en aardappelen kunnen maken.	B	- Pureren ✓ groentepuree ✓ aardappelpuree	Het gebruik van de stamper, de roerzeef en de spuitzak toelichten.
Deegwaren op verschillende manieren kunnen verwerken.	B	- Deegwaren ✓ koken van deegwaren ✓ variaties op pasta's	Documentatie van verschillende rijstsoorten gebruiken.
Een gebak kunnen bereiden.	B	- Gebak	Verschillende bakvormen gebruiken. Variaties op diverse cakes dienen als basis voor deze lessen.
Het gebruik van gist kennen en gist in het deeg kunnen toepassen.	B	- Het deeg moet rijzen ✓ vast gegist deeg ✓ vloeibaar gegist deeg	Het kneden van deeg demonstreren.
Een bladerdeeg kunnen verwerken.	B	- Bladerdeeg	Het gebruik van de deegrol toelichten.
		4 Vitaminen als regulerende stof	
Ijsdesserten kunnen klaarmaken.	B	- Ijsbereidingen ✓ ijs en vruchten ✓ flensjes met ijs en vruchten	
		5 Kazen	
Verschillende kaassoorten kennen.	B	- Soorten	Documentatie gebruiken.
Gepaste kazen kunnen gebruiken in gerechten.	B	- Koken met kaas	

DOELSTELLINGEN	B/U	LEERINHOUDEN	METHODOLOGISCHE WENKEN
		6 Sausen	
De ingrediënten van verschillende sausen kennen.	B	- Benamingen	
Sausen kunnen bereiden.	B	- Roomsausen - Blanke botersaus - Béarnaisesaus - Dyonnaissesaus - ...	Het gebruik van de sauspan en de garde toelichten.
		7 Aardappelen anders bekeken	
Aardappelen op een feestelijke manier kunnen verwerken en presenteren.	B	- Peterselie-aardappelen - Aardappelen met Boursin - Gebakken aardappelschijfjes - Gratin - Dauphinois - ...	
		8 Kruiden	
Gepaste kruiden kunnen verwerken in gerechten.	B	- Verse kruiden	
		9 Koud buffet	
Visbereidingen, noodzakelijk voor een buffet, kunnen maken.	B	- Visbuffet	
Een vlees- en visbuffet creatief kunnen opbouwen.	B	- Vleesbuffet	
		10 Kennismaking	
Speciale borrelhapjes kunnen bereiden en opdienen.	B	- Aperitief - Borrelhapjes op basis van ✓ bladerdeeg ✓ filodeeg	Een volwaardig en aantrekkelijk aperitief kiezen. Aandacht voor de juiste glazen, het juiste materiaal en bijpassend presentatiemateriaal.

DOELSTELLINGEN	B/U	LEERINHOUDEN	METHODOLOGISCHE WENKEN
		11 Wild	
Verschillende wild- en gevogeltesoorten kennen en kunnen verwerken tot creatieve schotels.	B	<ul style="list-style-type: none"> - Marineren van wild - Larderen - Barderen - Braden - Stoven - Versnijden - Combinaties <ul style="list-style-type: none"> ✓ zoet: fruitcombinaties ✓ hartig: groenten en zwammen 	Het materiaal uitkiezen in functie van het te bereiden gerecht zoals: een gevogelteschaar, een elektrisch mes, een vleesplank, ...
		12 Schaal- en schelpdieren	
Schaal- en schelpdieren kunnen verwerken in diverse gerechten bij menu's.	B	<ul style="list-style-type: none"> - Kleine warme of koude hapjes - Salades - Visschelpen - Combinatie met groenten 	Het materiaal uitkiezen in functie van het te bereiden gerecht zoals: schelpen, oesterborden, kreeftentangen, ...

		13 Originele menu's samenstellen	
Bouillon kunnen trekken en verwerken tot roomsoepen.	B	- Roomsoepen	Het materiaal uitkiezen in functie van het te bereiden gerecht zoals: speciale soepkommetjes, consommétassen, ...
Soepen kunnen afwerken tot originele gerechten.	B	<ul style="list-style-type: none"> ✓ vissoepen ✓ speciale afgewerkte bouillonsoep ✓ consommés 	
Verskillende bereidingswijzen om vlees te verwerken kennen.	B	- Gevuld vlees	Het gebruik van huishoudtouw, groentenplank, vleesschaar, ... toelichten.
Vleesgerechten op verschillende manieren in combinatie met groenten kunnen opdienen.	B	<ul style="list-style-type: none"> ✓ soorten ✓ vullingen 	Het gebruik van huishoudtouw, groentenplank en vleesschaar toelichten.
De flambeertechniek kunnen toepassen.	B	<ul style="list-style-type: none"> - Flamberen ✓ begrip en techniek ✓ soorten dranken 	Documentatie van verschillende dranken gebruiken.
Exotische fruitsoorten kennen en kunnen verwerken in combinatie met andere gerechten.	B	<ul style="list-style-type: none"> - Exotisch fruit ✓ opdienbaar maken ✓ opdienen - serveren 	Aandacht voor vers - niet vers. Aandacht voor rijp - niet rijp.
		14 Gebruik van verse kruiden	
Verskillende kruiden kennen en kunnen toepassen in verschillende gerechten.	B	<ul style="list-style-type: none"> - In soepen - In voorgerechten - In hoofdgerechten - In nagerechten 	

		15 Het serveren	
Het dekken en schikken van tafels kennen en kunnen toepassen voor verschillende gelegenheden.	U	<ul style="list-style-type: none"> - Schikken van tafels - Tafellinnen - Plaatsen van een tafel - Tafelversiering 	Bij de keuze van het materiaal in functie van de te dekken tafel aandacht schenken aan o.a. feestelijke borden, aangepaste glazen, correct bestek, ...
		16 De wijnen	
Verskillende soorten wijnen kunnen combineren met gerechten.	U	<ul style="list-style-type: none"> - De wijn en het gerecht. 	

8 EVALUATIE

Het leerplan voorziet niet in concrete opdrachten. Opgaven moeten opgesteld worden in functie van de te bereiken doelstellingen, de beschikbare tijd en het voorhanden zijnde materiaal en materieel.

Elke doelstelling van het leerplan moet ten minste één keer geëvalueerd worden. Als alle leerlingen alle opgaven uitgevoerd hebben en alle criteria geëvalueerd werden, is het duidelijk of de doelstellingen bereikt werden.

Binnen de doe-activiteiten zijn een aantal factoren te onderscheiden:

- cognitieve factoren: b.v. inzicht, argumentatie, ideeën, technische kennis;
- psycho-motorische vaardigheden: b.v. juiste weergave van verhoudingen, gebruik van materialen, oog-handcoördinatie, evenwicht;
- werkmethode en attitudes: b.v. werken binnen vooropgestelde limieten, thema's, tijd, aantallen en formaten; orde en netheid, afwerking, presentatie, inzet, organisatie, sociale omgang, veiligheidsbewustzijn, verantwoordelijkheidsgevoel, nauwkeurigheid, zelfstandigheid;
- beoordelingsvermogen.

Er kan ook op verschillende momenten worden geëvalueerd: tijdens het opstellen van een bewerkingsvolgorde, tijdens of na een bewerking of na een afwerking. Duidelijke afspraken met de cursisten zijn hierbij noodzakelijk. Indien deze openheid er niet is, ontstaan betwistingen en blijft zelfevaluatie uit.

Evaluatie van PV Praktijk is een oordeel over:

- een proces: evaluatie van de vorderingen en attitudes op geregelde tijdstippen en bij momentopnames tijdens de realisatie of dienstverlening.
- een product: evaluatie van het product of de gepresteerde dienst.

Tussentijdse evaluaties en de evolutie van de cursist zijn van groot belang voor de eindevaluatie.

Maak duidelijke afspraken met de cursist, zo wordt het werk voor iedereen eenvoudiger. Leg bij elke opdracht uit op welke aspecten de nadruk ligt. De cursist ontwikkelt zo het vermogen om het eigen werk te evalueren. Een vereiste eigenschap van elke volwassene in zijn arbeid is immers zelfevaluatie.

<p>Wij verwijzen naar de bundels over Evaluatie EVAL DOE: Doe-activiteiten TV, KV, PV-1995</p>
--

9 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

- Bestek
- Borden
- Braadpannen
- Documentatie : kookboeken, boeken wijnkennis,...
- Elektrische keukentoestellen : keukenrobot, elektrisch mes, fruitpers, mixer, moulinette,...
- Fornuis
- Glazen
- Klein keukenmaterieel onder meer: messen, scharen,...
- Kookpotten
- Microgolfoven
- Oven
- Tafelversiering
- Werktafel

10 BIBLIOGRAFIE

België-Bie Deckmijn 40 succesrecepten door Liesbeth en Bie	Lannoo/ Tirion De nieuwe grote kookschool -de beste recepten -vis en schaaldieren -nagerechten
VLAM- Leuvenseplein 4 te Brussel Vis natuurlijk 1&2	Artis Historia zomer: gastronomie het hele jaar door Recepten van Marc Paesbrughe
Artis Historia Winter : gastronomie het hele jaar door Recepten van Marc Paesbrughe	Standaard uitgeverij Het grote creatief kookboek
Trendboek BV Eigentijds koken	Uitgeverij M&P, Weert Het gote bakboek
Uitgeverij Belgische Boerinnebond Minderbroedersstraat 8 te Leuven Ons kookboek	Culinaire boekerij Kosmos- Z & k Uitgevers Utrecht / Antwerpen Mijn mooiste recepten voor u Paul Bocuse
Standaard uitgeverij Ons kookboek KVLV	Koken met Felix Alen
Feestelijk koken Felix Alen	Vijf seizoenen koken met Geert Van Hecke
Roald Dahl's kookboek	De pure smaak van groenten Roger Vergé
De traditionele desserts van Frankrijk Gaston Lenôtre	Het grote wildboek Olgierd E.J. Graaf Kujawski
Koken als een sterrenkok	Arnold Zabert
Het vegetarische kookboek Könemann	Groenten Christel Rosenfeld
Europa's chef-koks presenteren vis en zeevruchten	

Tijdschriften:

- Proeven
- Creatieve keuken
- Culinaire ambiance
- Vis kennen
- Libelle
- Culinaire Saisonier
- ...

11 Inhoudstafel

Leerplan bestemd voor	1
1 Ten geleide	2
2 Beginsituatie	2
3 Algemene doelstellingen	2
4 Attitudes	3
5 Specifieke doelstellingen	3
6 Algemene methodologische wenken	3
7 Structuur en inhoud	4
8 Evaluatie	11
9 Minimale materiële vereisten	12
10 Bibliografie	13

COLOFON

Dit leerplan kwam tot stand in samenwerking met de Inrichtende Macht Brugge.