

Voeding en horeca A stroom

Onderzoeken in de ruime context van voeding en horeca de eigenschappen van vaak gebruik materieel, hulpmiddelen en grondstoffen

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHA 1.1	De leerlingen onderzoeken in de ruime context van voeding en horeca de waarneembare eigenschappen van vaak gebruikt materieel.	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>		Ruime context van voeding en horeca = van restaurant, bakkerij, slagerij naar voedingsindustrie
<u>Conceptuele kennis:</u>	<p>Waarneembare kenmerken van vaak gebruikt materieel</p> <p>Soorten materieel in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant, keuken, slagerij, bakkerij</p> <p>Eigenschappen van materieel</p> <p>Technische informatie zoals pictogrammen, symbolen en (werk)tekeningen</p>	<p>Materieel = hulpmiddelen die je gebruikt, die je tegenkomt als je de ruime context van voeding en horeca gaat bestuderen</p> <p>Eigenschappen van materieel: waarvoor wordt het gebruikt, wat is kenmerkend?</p> <p>Laat kennismaken met het materieel dat relevant is voor de leeftijd en die tegelijk een teaser is voor de opleidingen binnen voeding en horeca</p> <p>Belang van de pictogrammen in de verschillende werkplaatsen (kunnen werkplaatsen op school zijn, kan ook een bezoek aan een werkplaats zijn)</p>
<u>Procedurele kennis:</u>	<p>Stappen in de wetenschappelijke methode zoals iteratief technisch proces</p> <p>Onderzoekstechnieken zoals zichtbare waarnemingen, experimenten</p>	<p>Iteratief technisch proces:</p> <p>Vertrekkend vanuit een behoefte/ een probleem => voorbereiding (hoe kunnen we dit onderzoeken/ oplossen / welke keuzes gaan we maken? => realiseren, uitvoeren van het onderzoek => antwoord formuleren, evalueren van het gelopen proces</p> <p>Onderzoekstechnieken:</p> <p>Zichtbare waarnemingen: wat zichtbaar/ waarneembaar is met je zintuigen</p> <p>Experimenten: kunnen eenvoudige labo-opdrachten zijn vb. gisting proces</p> <p>Experimenten: omgaan met het materieel, hoe kan je het gebruiken, welke materieel gebruik je voor welke doeleinden (weegschalen, maatbekers,</p>
<u>Beheersingsniveau:</u>	Analyseren	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:

Basisoptie Voeding en Horeca A-stroom: toelichting bij de leerplandoelen

		...
--	--	-----

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHA 1.2	De leerlingen onderzoeken in de ruime context van voeding en horeca de waarneembare eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen.	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	<p>Ruime context van voeding en horeca = van restaurant, bakkerij, slagerij naar voedingsindustrie</p> <p>Materieel = hulpmiddelen die je gebruikt, die je tegenkomt als je de ruime context van voeding en horeca gaat bestuderen</p> <p>Eigenschappen van materieel: waarvoor wordt het gebruikt, wat is kenmerkend?</p> <p>Laat kennismaken met het materieel dat relevant is voor de leeftijd en die tegelijk een teaser is voor de opleidingen binnen voeding en horeca</p> <p>Belang van de pictogrammen in de verschillende werkplaatsen (kunnen werkplaatsen op school zijn, kan ook een bezoek aan een werkplaats zijn)</p> <p>Iteratief technisch proces:</p> <p>Vertrekkend vanuit een behoefte/ een probleem => voorbereiding (hoe kunnen we dit onderzoeken/ oplossen => realiseren, uitvoeren van het onderzoek => antwoord formuleren, evalueren van het gelopen proces</p> <p>Onderzoekstechnieken:</p> <p>Zichtbare waarnemingen: wat zichtbaar/ waarneembaar is met je zintuigen</p> <p>Experimenten: kunnen eenvoudige labo-opdrachten zijn vb. gisting proces</p> <p>Experimenten: hoe kan je omgaan met de hulpmiddelen? Waarom worden ze gebruikt, wat is het belang ervan?</p>
<u>Conceptuele kennis:</u>	<p>Waarneembare kenmerken van vaak gebruikte hulpmiddelen</p> <p>Soorten hulpmiddelen in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant, keuken, slagerij, bakkerij</p> <p>Eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen</p> <p>Technische informatie zoals pictogrammen, symbolen en (werk)tekeningen</p>	
<u>Procedurele kennis:</u>	<p>Stappen in de wetenschappelijke methode zoals iteratief technisch proces</p> <p>Onderzoekstechnieken zoals zichtbare waarnemingen, experimenten</p>	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Analyseren	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHA 1.3	De leerlingen onderzoeken in de ruime context van voeding en horeca de waarneembare eigenschappen van vaak gebruikte grondstoffen.	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Grondstoffen bespreken die voorkomen in de ruime context van voeding en horeca Kenmerk van een grondstof = wat is er typisch aan deze grondstof Wat is het verschil tussen een grondstof en een afgewerkt product Waar worden de verschillende grondstoffen gebruikt Onderzoekstechnieken: link met de biochemie: waaruit bestaat een grondstof
<u>Conceptuele kennis:</u>	Waarneembare kenmerken van vaak gebruikte grondstoffen Soorten grondstoffen in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant, keuken, slagerij, bakkerij Eigenschappen van grondstoffen Technische informatie zoals pictogrammen, symbolen en (werk)tekeningen	
<u>Procedurele kennis:</u>	Stappen in de wetenschappelijke methode zoals iteratief technisch proces Onderzoekstechnieken zoals zichtbare waarnemingen, experimenten	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Analyseren	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

Voeren activiteiten uit zoals koken, bakken, vlees bewerken, bedienen, ontvangen van gasten

Overkoepelend doel: (2.1 tem 2.6)

De leerlingen voeren activiteiten binnen de ruime context van voeding en horeca rekening houdend met principes van ergonomie, veiligheid, hygiëne, milieubewust en economisch handelen en maken hierbij gebruik van basistechnieken en -hulpmiddelen, materieel, -grondstoffen en basisbegrippen

Didactische wenk over de doelen heen:

Starten met het iteratief technisch proces: zie bijlage

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHA 2.1	De leerlingen stellen een eenvoudig stappenplan op	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	/	Start itatief technisch proces: 1. Er is een probleem Er is een behoefte 2. Hoe ga ik dat oplossen? Ik formuleer een voorstel 3. Ik maak een werkvolgorde. Ik houd rekening met veiligheid, Om deze stappen te kunnen uitvoeren hebben de lln kennis van materieel, hulpmiddelen, grondstoffen.
<u>Conceptuele kennis:</u>	Eigenschappen van materieel Eigenschappen van hulpmiddelen Eigenschappen van grondstoffen Criteria van het product	
<u>Procedurele kennis:</u>	Gebruik van stappenplan zoals het iteratief technisch proces Verschillende fasen bij het uitvoeren van activiteiten Vereisten van veiligheid, duurzaamheid, ergonomie en milieu toepassen	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Creëren	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

Basisoptie Voeding en Horeca A-stroom: toelichting bij de leerplandoelen

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHA 2.2	De leerlingen gebruiken basisbegrippen inzake basistechnieken, -materieel en -grondstoffen tijdens het uitvoeren van activiteiten	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Vakterminologie gelinkt aan de ruime context van voeding en horeca	Vakterminologie: vaktaal in functie van de uit te voeren activiteit De vaktaal wordt functioneel ingezet
<u>Conceptuele kennis:</u>	Basistechnieken zoals bakken in de pan, bakken in de oven, snijden, bereiden, serveren Basismaterieel Basisgrondstof	Basistechnieken inzetten bij eenvoudige bereidingen (functionaliteit) Combineren van verschillende contexten: Vb. Hamburger bereiden: slagerij, bakkerij, keuken, dresseren, serveren
<u>Procedurele kennis:</u>	Uitvoeren van stappenplan zoals het iteratief technisch proces	Vervolg van iteratief technisch proces: 4. Uitvoeren van de taak: inzetten van technieken, veiligheidsvoorschriften, ergonomie, duurzaamheid,
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 2.3	De leerlingen voeren basistechnieken uit tijdens het uitvoeren van een activiteit	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Vakterminologie gelinkt aan de ruime context van voeding en horeca	Basistechnieken inzetten bij eenvoudige bereidingen (functionaliteit) Combineren van verschillende contexten: Vb. Hamburger bereiden: slagerij, bakkerij, keuken, dresseren, serveren Vervolg van iteratief technisch proces: Uitvoeren van de taak: inzetten van technieken, veiligheidsvoorschriften, ergonomie, duurzaamheid,
<u>Conceptuele kennis:</u>	Basistechnieken zoals bakken in de pan, bakken in de oven, snijden, bereiden, serveren Basismaterieel Basisgrondstof	
<u>Procedurele kennis:</u>	Uitvoeren van stappenplan zoals het iteratief technisch proces	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	
		UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 2.4	De leerlingen verklaren het belang van hygiënisch, veilig, ergonomisch, milieubewust en economisch handelen	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>		Het belang verwoorden van Ifv het iteratief technisch proces
<u>Conceptuele kennis:</u>	Hygiënisch handelen in de ruime context van voeding en horeca Veilig handelen in de ruime context van voeding en horeca Ergonomisch handelen in de ruime context van voeding en horeca Milieubewust handelen in de ruime context van voeding en horeca Economisch handelen in de ruime context van voeding en horeca	<ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid en voedselhygiëne • Verpakken en etiketteren • Werkkledij • Rugscholing , til en hef technieken • Sorteren van afval • Werken volgens het seizoen • Werken met producten uit de regio Gebruik van voedsel linken met de ecologische voetafdruk
<u>Beheersingsniveau:</u>	Begrijpen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 2.5	De leerlingen passen de principes van hygiënisch, veilig, ergonomisch, milieubewust en economisch handelen toe binnen de schoolse context	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Het hygiënisch, veilig, ergonomisch, milieubewust en economisch handelen staat in functie van het uitvoeren van de taak.
<u>Conceptuele kennis:</u>	<p>Hygiënisch handelen in de ruime context van voeding en horeca</p> <p>Veilig handelen in de ruime context van voeding en horeca</p> <p>Ergonomisch handelen in de ruime context van voeding en horeca</p> <p>Milieubewust handelen in de ruime context van voeding en horeca</p> <p>Economisch handelen in de ruime context van voeding en horeca</p>	<p>Het van hygiënisch, veilig, ergonomisch, milieubewust en economisch handelen maakt integraal deel uit van het iteratief technisch proces</p> <p>Extra inzetten op het van hygiënisch, veilig, ergonomisch, milieubewust en economisch handelen kan door bv. Stappen te doorlopen bij een brand, wateroverlast, ongedierte, rugklachten, afvalbeheer.... in het atelier, werkplaats</p> <p>Het belang vanter ondersteuning van het iteratief technisch proces</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid en voedselhygiëne • Verpakken en etiketteren • Werkkledij • Rugscholing , til en hef technieken • Sorteren van afval • Werken volgens het seizoen • Werken met producten uit de regio <p>Gebruik van voedsel linken met de ecologische voetafdruk</p>
<u>Procedurele kennis:</u>	Uitvoeren van stappenplan zoals het iteratief technisch proces	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 2.6	De leerlingen maken gebruik van aangereikte presentatietechnieken bij het creatief uitwerken van een opdracht	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>		Eenvoudige presentatietechnieken:
<u>Conceptuele kennis:</u>	Basis presentatietechnieken in de ruime context van voeding en horeca	Kunnen kijkopdrachten zijn: hoe wordt vlees, brood, een gerecht, een gebakje, gepresenteerd?
<u>Procedurele kennis:</u>	Volgen van het stappenplan	Welke criteria gelden voor een presentatie?
		Basistechnieken voor het presenteren
		Basismaterialen voor het presenteren
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 2.7	De leerlingen reflecteren over hun handelingen en het resultaat bij een opdracht.	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	
<u>Metacognitieve kennis:</u>	Reflectievaardigheden en -proces Creatief vermogen	<ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van materieel? Hulpmiddelen? Grondstoffen? - Inzetten van technieken? - Het handelen: ergonomisch, veilig, hygiënisch, ... - Het proces versus het product - Is het product bevredigend voor de vraag, behoefte, probleem? - Werkpunten voor een volgende keer ⇒ Verschillende vormen van evaluatie: zelfreflectie, peerevaluatie,
<u>Beheersingsniveau:</u>	Evalueren	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

Begrijpen het belang van de ontwikkeling van een gezonde en veilige levensstijl en van evenwichtige voeding

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 3.1	De leerlingen beschrijven factoren die een gezonde en veilige levensstijl beïnvloeden	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	/	Aspecten= kenmerken, elementen van Gezonde levensstijl, persoonlijke hygiëne, Bij bespreken je beperken tot wat relevant is voor de leeftijd gelinkt met studierichting. Bv. Voor het koken, bakken, ... werken met voedsel => handen wassen, haar onder een mutsje, tok,
<u>Conceptuele kennis:</u>	Aspecten van een gezonde levensstijl zoals persoonlijke hygiëne, evenwichtige voeding en actieve levensstijl, ergonomisch werken Aspecten van een veilige levensstijl zoals voedselveiligheid, hygiënisch werken	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Begrijpen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 3.2	De leerlingen bespreken de informatie op etiketten van voorverpakte voedingsmiddelen en grondstoffen (en reinigingsmiddelen)	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Basis vakterminologie met betrekking tot etiketeren	Vakterminologie gelinkt aan het begrijpen van de etiketten. Bestuderen van een etiketten op voeding, grondstoffen... Wat staat erop? Wat is noodzakelijk dat erop vermeld staat? Kans om linken te leggen met de biochemische context
<u>Conceptuele kennis:</u>	Basisinformatie op de etiketten van voorverpakte voedingsmiddelen zoals ingrediënten, voedingswaarde, bewaring en conservatie	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Begrijpen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 3.3	De leerlingen vergelijken het eigen gezondheidsgedrag met wetenschappelijk onderbouwde adviezen inzake gezondheidsgedrag en gezond leven	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>		Aspecten= kenmerken, elementen van Gezondheidsgedrag, evenwichtige voeding, ... deze zijn relevant voor de leeftijd alsook de studierichting, context van voeding en horeca
<u>Conceptuele kennis:</u>	<p>Aspecten van gezondheidsgedrag zoals persoonlijke hygiëne, evenwichtige voeding en actieve levensstijl, ergonomisch werken</p> <p>Aspecten van een veilige levensstijl zoals voedselveiligheid, hygiënisch werken</p> <p>Gezondheidsadviezen zoals gezondheidsdriehoek, persoonlijke hygiëne, ergonomisch werken</p> <p>Veiligheidsvoorschriften zoals instructie bij machines, voedselveiligheid, brandveiligheid</p>	<p>Iteratief technisch proces: een voorbeeld:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Probleem, behoefte: gezondheidsadvies voor een medeleerling op niveau van voeding, beweging en ergonomie Wat moet ik allemaal kennen en kunnen betreffende gezondheidsadvies: gezondheidsdriehoek, principes van ergonomie, 2. Voorbereiden Stappenplan op maken op basis van basiskennis en basisvaardigheden 3. Uitvoeren: formuleren van advies op de verschillende niveaus 4. Reflectie: peer reflectie <p>Strategie = Wat kan ik allemaal doen om een gezonde levensstijl te hebben? Met welke elementen moet ik dan allemaal rekening houden? Welke hulpmiddelen kan ik dan inzetten?</p>
<u>Procedurele kennis:</u>	Strategieën voor een gezonde levensstijl	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Begrijpen (in leerplan toepassen)	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

Passen sociale en communicatieve vaardigheden toe

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 4.1	De leerlingen passen communicatieve vaardigheden toe	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>		Vakterminologie functioneel inzetten
<u>Conceptuele kennis:</u>	Communicatieve vaardigheden zoals juiste spreek-, schrijfregister Vaktaal Taalgedragsconventies zoals etiketteregels, klantvriendelijkheid en gastvrijheid	Invulling geven aan de begrippen klantvriendelijk, gastvrijheid dmv voorbeelden gelinkt aan de realiteit van de IIn en deze van de ruime context van voeding en horeca Rollenspelen Kijken naar situaties waar etiketteregels, principes van klantvriendelijkheid, gastvrijheid, ... worden gebruikt
<u>Procedurele kennis:</u>	Gebruik van communicatieve vaardigheden Gebruik van vaktaal Gebruik van taalgedragconventies registers	Deze communicatieve vaardigheden kunnen ingezet worden in het iteratief technisch proces onder de doelen van rubriek 2
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 4.2	De leerlingen passen sociale vaardigheden toe	
SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Vakterminologie functioneel inzetten en gebruiken Invulling geven aan de begrippen klantvriendelijk, gastvrijheid dmv voorbeelden gelinkt aan de realiteit van de IIn en deze van de ruime context van voeding en horeca Rollenspelen Kijken naar situaties waar etiquetteregels, principes van klantvriendelijkheid, gastvrijheid, ... worden gebruikt Deze sociale vaardigheden kunnen ingezet worden in het iteratief technisch proces onder de doelen van rubriek 2
<u>Conceptuele kennis:</u>	Sociale vaardigheden zoals regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en principes van klantvriendelijkheid en gastvrijheid	
<u>Procedurele kennis:</u>	Gebruik van sociale vaardigheden	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 4.3	De leerlingen passen etiquetteregels en principes van klantvriendelijkheid toe in eenvoudige (gesimuleerde) situaties	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Idem doel 4.1 en 4. 2 Deze sociale en communicatieve vaardigheden kunnen ingezet worden in het iteratief technisch proces onder de doelen van rubriek 2
<u>Conceptuele kennis:</u>	Principes van klantvriendelijkheid Etiquetteregel	
<u>Procedurele kennis:</u>	Gebruik van principes van klantvriendelijkheid Gebruik van etiquetteregels	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 4.4	De leerlingen verwoorden hun mening op een respectvolle manier	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Conceptuele kennis:</u>	Communicatieve vaardigheden zoals juiste spreek- en schrijfregister	Zie ook doel communicatieve vaardigheden Criteria om samen te werken Samenwerken
<u>Procedurele kennis:</u>	Gebruik van communicatie vaardigheden Strategieën om respectvol en constructief om te gaan met elkaar	
<u>Beheersingsniveau:</u>	Toepassen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

Onderscheiden aspecten in contexten van voeding en horeca een rol spelen

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 5.1	De leerlingen bespreken beroepen waarin voeding en horeca een rol spelen	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Op bezoek gaan naar...
<u>Conceptuele kennis:</u>	Gekende beroepen van voeding en horeca zoals kok, slager, bakker, biochemicus, diëtist, lifestylecoach, kelner	Belijken van reportages
<u>Beheersingsniveau:</u>	Begrijpen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 5.2	De leerlingen bespreken bedrijven/ ondernemingen waarin voeding en horeca een rol spelen	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Op bezoek gaan naar...
<u>Conceptuele kennis:</u>	Ondernemingen in de ruime context van voeding en horeca zoals voedingsindustrie, voedingslabo, lokale economie (bakkerij, slagerij, hotel, restaurant),	Belijken van reportages
<u>Beheersingsniveau:</u>	Begrijpen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...

CODE:	LEERPLANDOELSTELLING:	LINKEN MET BASISVORMING:
VHa 5.3	De leerlingen bespreken activiteiten die binnen voeding en horeca een rol spelen	

SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN:		SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK:
<u>Feitenkennis:</u>	Op bezoek gaan naar...
<u>Conceptuele kennis:</u>	Activiteiten zoals brouwerij, fruitteelt, imker, B&B	Belijken van reportages
<u>Beheersingsniveau:</u>	Begrijpen	UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING:
		...