

Voeding en horeca B stroom

Onderscheiden in de ruime context van voeding en horeca de eigenschappen van vaak gebruikt materieel, hulpmiddelen en grondstoffen

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 1.1 | De leerlingen leiden door middel van praktische toepassingen af waarvoor materieel gebruikt wordt | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Materieel dat gebruikt wordt bij praktische uitvoering van de basisoptie, voeding en horeca. Het gebruikte materieel sluit aan bij de leef- en interessewereld van de lln en is gelinkt aan de brede context van voeding en horeca Dit doel ondersteunt het uitvoeren van doelengroep/cluster 2 Ze worden ingezet in bij het iteratief technisch proces |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Soorten materieel in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant ,keuken, slagerij, bakkerij Eigenschappen van materieel Technische informatie zoals pictogrammen, symbolen en (werk) tekeningen | |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 1.2 | De leerlingen leiden door middel van praktische toepassingen af waarvoor hulpmiddelen gebruikt worden | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Hulpmiddelen die gebruikt wordt bij praktische uitvoering van de basisoptie, voeding en horeca. |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Soorten hulpmiddelen in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant, keuken, slagerij, bakkerij Eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen Technische informatie zoals pictogrammen, symbolen en (werk)tekeningen | De gebruikte hulpmiddelen sluiten aan bij de leef- en interessewereld van de lln en is gelinkt aan de brede context van voeding en horeca Dit doel ondersteunt het uitvoeren van doelengroep/cluster 2 Ze worden ingezet in bij het iteratief technisch proces |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 1.3 | De leerlingen leiden door middel van praktische toepassingen af welke eigenschappen grondstoffen hebben | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | <ul style="list-style-type: none"> - Grondstoffen die gebruikt wordt bij praktische uitvoering van de basisoptie, voeding en horeca. - De gebruikte grondstoffen sluiten aan bij de leef- en interessewereld van de lln en is gelinkt aan de brede context van voeding en horeca - Eenvoudige begripsduiding bij grondstof in vergelijking met een afgewerkt product - Van grondstof naar afgewerkt product => de weg van van het iteratief technisch proces <p>Dit doel ondersteunt het uitvoeren van doelengroep/cluster 2</p> <p>Ze worden ingezet in bij het iteratief technisch proces</p> |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | 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>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 1.4 | <i>De leerlingen leggen een documentatiemap aan met betrekking tot materieel, hulpmiddelen en grondstoffen die aansluiten bij de context waarvoor ze het meest interesse hebben (D)</i> | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|---|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Dit doel is een uitbreidingsdoel. |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Soorten materieel in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant ,keuken, slagerij, bakkerij Eigenschappen van materieel Soorten hulpmiddelen in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant, keuken, slagerij, bakkerij Eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen 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 | De documentatie kan ondersteunend zijn bij het uitvoeren van een opdracht, een activiteit in het atelier. De documentatiemap staat in functie van, is ondersteunend aan het iteratief technisch proces. |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

Passen basistechnieken toe uit contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol spelen

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.

→ Is het volledig iteratief technisch proces

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 2.1 | De leerlingen voeren instructies uit in functie van methodisch handelen | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|---|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Methodisch handelen= werken volgens een stappenplan |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | | Stappenplannen die gangbaar zijn in de ruime context van voeding en horeca |
| <u>Procedurele kennis:</u> | Uitvoeren van stappenplan zoals het iteratief technisch proces | Vb. Recepten, werkwijze van machines, apparatuur, handelen in het atelier (keuken, zaal, bakkerij, slagerij, labo,....) Stappenplannen worden ingezet ter ondersteuning van het iteratief technisch proces Start itatief technisch proces: <ol style="list-style-type: none"> 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, |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 2.2 | De leerlingen gebruiken basisbegrippen inzake basistechnieken, materieel, hulpmiddelen en grondstoffen. | |

| 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 | Vaktaal ondersteunt het iteratief technisch proces Basistechnieken inzetten bij eenvoudige bereidingen (functionaliteit) Combineren van verschillende contexten: Vb. Hamburger bereiden: slagerij, bakkerij, keuken, dressereren, 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: |
| VHb 2.3 | De leerlingen gebruiken materieel volgens instructies tijdens een eenvoudige opdracht | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | ⇒ Zie ook doel 1.1: soorten materieel |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Soorten materieel Eigenschappen van materieel | Stap 4 van het iteratief technisch proces Het materieel gebruiken bij de uitvoering van de taak |
| <u>Procedurele kennis:</u> | Uitvoeren van stappenplan zoals het iteratief technisch proces | Werken volgens veiligheid, hygiëne, duurzaamheid, ergonomie, (zie ook doel 2.7) |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| | | |
|---------|---|--------------------------|
| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
| VHb 2.4 | De leerlingen hanteren hulpmiddelen volgens instructies tijdens een eenvoudige opdracht | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|---|
| <u>Feitenkennis:</u> | | ⇒ Zie ook doel 1.2: soorten hulpmiddelen |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Soorten hulpmiddelen in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant, keuken, slagerij, bakkerij Eigenschappen van vaak gebruikte hulpmiddelen | Stap 4 van het iteratief technisch proces Hulpmiddelen gebruiken bij de uitvoering van de taak Werken volgens veiligheid, hygiëne, duurzaamheid, ergonomie, (zie ook doel 2.7) |
| <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: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 2.5 | De leerlingen verwerken grondstoffen volgens instructie tijdens een eenvoudige opdracht | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|---|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | ⇒ Zie ook doel 1.3: soorten grondstoffen |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Soorten grondstoffen in de ruime context van voeding en horeca zoals restaurant, keuken, slagerij, bakkerij Eigenschappen van grondstoffen | Stap 4 van het iteratief technisch proces De grondstoffen gebruiken bij de uitvoering van de taak (van grondstof naar afgewerkt product door het te behandelen met) |
| <u>Procedurele kennis:</u> | Uitvoeren van stappenplan zoals het iteratief technisch proces | Werken volgens veiligheid, hygiëne, duurzaamheid, ergonomie, (zie ook doel 2.7) |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|--|--------------------------|
| VHb 2.6 | De leerlingen voeren basistechnieken uit volgens instructies tijdens een eenvoudige opdracht | |

| 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: |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Basistechnieken zoals bakken in de pan, bakken in de oven, snijden, bereiden, serveren | Vb. Hamburger bereiden: slagerij, bakkerij, keuken, dressereren, serveren |
| <u>Procedurele kennis:</u> | Uitvoeren van stappenplan zoals het iteratief technisch proces | Vervolg van iteratief technisch proces: Stap 4: Uitvoeren van de taak: inzetten van technieken Werken volgens veiligheidsvoorschriften, ergonomie, duurzaamheid, (ook doel 2.7) |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|-----------------------------|---|---|
| VHb 2.7 | De leerlingen voeren de instructies uit in functie van hygiënisch, veilig, ergonomisch, milieubewust en economisch handelen binnen de schoolse context. | |
| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
| <u>Feitenkennis:</u> | | <p>Het hygiënisch, veilig, ergonomisch, milieubewust en economisch handelen staat in functie van het uitvoeren van de taak.</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>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> | |
| <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: |
|---------|--|--------------------------|
| VHb 2.8 | De leerlingen volgen de aangereikte presentatietechnieken bij het creatief uitwerken van de 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: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 2.9 | De leerlingen reflecteren over hun handelingen en het resultaat bij een opdracht. | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-------------------------------|---|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | <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>Conceptuele kennis:</u> | ... | |
| <u>Procedurele kennis:</u> | ... | |
| <u>Metacognitieve kennis:</u> | Reflectievaardigheden en -proces Creatief vermogen | |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Evalueren | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

Illustreren vanuit hun eigen levensstijl het belang van de ontwikkeling van een gezonde en veilige levensstijl en evenwichtige voeding

| | | |
|---------|--|--------------------------|
| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
| VHb 3.1 | De leerlingen geven voorbeelden van factoren die het gezondheidsgedrag 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 veilige levensstijl zoals voedselveiligheid, hygiënisch werken | |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|--|--------------------------|
| VHb 3.2 | De leerlingen bespreken de informatie op etiketten van voorverpakte voedingsmiddelen en grondstoffen | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|---|---|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Vakterminologie gelinkt aan het begrijpen van de etiketten. |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Basisinformatie op de etiketten van voorverpakte voedingsmiddelen zoals ingrediënten, voedingswaarde, bewaring en conservatie | 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>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|-----------------------------|---|---|
| VHb 3.3 | <i>De leerlingen lichten aspecten van actuele adviezen rond gezondheidsgedrag en gezond leven toe (D)</i> | |
| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
| <u>Feitenkennis:</u> | | Dit doel is een uitbreidingsdoel. |
| <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>Aspecten= kenmerken, elementen van Gezondheidsgedrag, evenwichtige voeding, ... deze zijn relevant voor de leeftijd alsook de studierichting, context van voeding en horeca</p> |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 3.4 | <i>De leerlingen vergelijken het eigen gezondheidsgedrag met de actuele adviezen rond gezondheidsgedrag en gezond leven (D)</i> | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Dit doel is een uitbreidingsdoel. |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Aspecten van gezondheidsgedrag zoals persoonlijke hygiëne, evenwichtige voeding en actieve levensstijl, ergonomisch werken Aspecten van een veilige levensstijl zoals voedselveiligheid, hygiënisch werken Gezondheidsadviezen zoals gezondheidsdriehoek, persoonlijke hygiëne, ergonomisch werken Veiligheidsvoorschriften zoals instructie bij machines, voedselveiligheid, brandveiligheid | Aspecten= kenmerken, elementen van Gezondheidsgedrag, evenwichtige voeding, ... deze zijn relevant voor de leeftijd alsook de studierichting, context van voeding en horeca |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| | | |
|---------|--|--------------------------|
| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
| VHb 3.5 | De leerlingen passen gezondheidsvaardigheden toe binnen de schoolse context. | |

| 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> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|--|--------------------------|
| VHb 3.6 | <i>De leerlingen stellen voor het eigen gezondheidsgedrag een actieplan op om hun gezondheid te bevorderen, rekening houdend met de actuele adviezen (D)</i> | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-------------------------------|--|---|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Dit is een uitbreidingsdoel |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Aspecten van gezondheidsgedrag zoals persoonlijke hygiëne, evenwichtige voeding en actieve levensstijl, ergonomisch werken Aspecten van een veilige levensstijl zoals voedselveiligheid, hygiënisch werken Gezondheidsadviezen zoals gezondheidsdriehoek, persoonlijke hygiëne, ergonomisch werken Veiligheidsvoorschriften zoals instructie bij machines, voedselveiligheid, brandveiligheid | |
| <u>Procedurele kennis:</u> | Opstellen actieplan | |
| <u>Metacognitieve kennis:</u> | Reflectievaardigheden- en proces | |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Creëren | |
| | | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| |
|---|
| Passen sociale en communicatieve vaardigheden toe |
|---|

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|--|--------------------------|
| VHb 4.1 | <i>De leerlingen leggen het verband uit tussen verbale en non-verbale communicatie uit (D)</i> | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Dit is een uitbreidingsdoel |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Aspecten van verbale communicatie Aspecten van non-verbale communicatie | Met aspecten van bedoelen we: wat is typisch, wat is kenmerkend voor verbale communicatie, non verbale communicatie rekening houdend met de leeftijd van de lln en verbonden met de context van voeding en horeca. |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| | | |
|---------|---|--------------------------|
| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
| VHb 4.2 | De leerlingen passen mondelinge 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 etiquetteregels, 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 etiquetteregels, 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 Communicatieve vaardigheden ondersteunen het iteratief technisch proces |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| | | |
|---------|---|--------------------------|
| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
| VHb 4.3 | De leerlingen passen sociale vaardigheden toe | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Vakterminologie functioneel inzetten en gebruiken |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Sociale vaardigheden zoals regels van etiquette, beleefdheid, voorkomendheid en principes van klantvriendelijkheid en gastvrijheid | Invulling geven aan de begrippen klantvriendelijk, gastvrijheid dmv voorbeelden gelinkt aan de realiteit van de In en deze van de ruime context van voeding en horeca |
| <u>Procedurele kennis:</u> | Gebruik van sociale vaardigheden | 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>Beheersingsniveau:</u> | Toepassen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| | | |
|---------|---|--------------------------|
| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
| VHb 4.4 | De leerlingen passen etiquetteregels en principes van klantvriendelijkheid in eenvoudige (gesimuleerde) situaties | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|---|---|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Idem doel 4.2 en 4.3 |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Principes van klantvriendelijkheid Etiquetteregel | Deze sociale en communicatieve vaardigheden kunnen ingezet worden in het iteratief technisch proces onder de doelen van rubriek 2 |
| <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: |
| VHb 4.5 | De leerlingen verwoorden hun mening op een respectvolle manier | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Zie ook doel communicatieve vaardigheden |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Communicatieve vaardigheden zoals juiste spreek- en schrijfregister | 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> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |

| | | |
|---------|--|--------------------------|
| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
| VHb 4.6 | <i>De leerlingen voeren een (gesimuleerd) verkoopgesprek uit in een context naar keuze (D)</i> | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|---|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Dit is een uitbreidingsdoel Didactisch wenken zoals omschreven in de bovenstaande doelen (4.2 – 4.5) |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | ... | |
| <u>Procedurele kennis:</u> | Gebruik van sociale vaardigheden Gebruik van principes van klantvriendelijkheid Gebruik van etiquetteregels 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 waarin voeding en horeca een belangrijke rol spelen

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 5.1 | De leerlingen bespreken ondernemingen/bedrijven waarin voeding een belangrijke rol spelen | |

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

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|---|--------------------------|
| VHb 5.2 | De leerlingen bespreken beroepen in contexten waarin voeding en horeca een belangrijke rol spelen | |

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

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|--|--------------------------|
| VHb 5.3 | De leerlingen onderscheiden 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: |
| | | ... |

| CODE: | LEERPLANDOELSTELLING: | LINKEN MET BASISVORMING: |
|---------|--|--------------------------|
| VHb 5.4 | <i>De leerlingen illustreren een verwerkingsproces van een product binnen een zelfgekozen context (D).</i> | |

| SUGGESTIE VAN LEERINHOUDEN: | | SUGGESTIE VAN DIDACTISCHE AANPAK: |
|-----------------------------|--|--|
| <u>Feitenkennis:</u> | | Dit is een uitbreidingsdoel |
| <u>Conceptuele kennis:</u> | Aspecten van een verwerkingsproces van een product binnen de ruime context van voeding en horeca | Sluit aan bij het doel rond grondstoffen 1.3 Sluit aan bij het brede thema van voedingsindustrie Dit doel kan ook mee opgenomen worden bij voorgaande doelen (5.1 – 5.3) |
| <u>Beheersingsniveau:</u> | Begrijpen | UITLEG VAN DE LINKEN MET DE BASISVORMING: |
| | | ... |