



SECUNDAIR ONDERWIJS

Onderwijsvorm: **BSO**

Graad: **derde graad**

Jaar: **derde leerjaar**

Studiegebied: **Voeding**

SPECIFIEK GEDEELTE

Optie(s): **Gemeenschapsrestauratie**

Vak(ken):	PV Praktijk hotel	0-4 lt/w
	PV/TV Stage hotel	14-10 lt/w
	TV Hotel	6 lt/w

Vakkencode: **CW-n**

Leerplannummer: **2005/015**
(vervangt 2004/196)

Nummer inspectie: **2004 / 196 // 1 / S / SG / 2h / III7 / / D/**
(vervangt 2004 / 196 // 1 / S / SG / 1 / III7 // V/05)

INHOUD

Visie	2
Beroepsprofiel	4
Beginsituatie	5
Algemene doelstellingen	6
Leerplandoelstellingen en leerinhouden.....	7
TV Hotel	7
Begrippen van organisatie en beheer van de gemeenschapsrestauratie	7
Technische uitrusting	11
Voedingstechnologie en receptenleer	13
Voedingsleer en dieetleer	18
PV Praktijk hotel.....	20
PV/TV Stage hotel.....	20
Pedagogisch-didactische wenken en timing	23
Minimale materiële vereisten.....	27
Evaluatie.....	31
Bibliografie	32

VISIE

De opleiding in het specialisatiejaar heeft als doel de leerlingen vakbekwaam te maken en zich kwalitatief hoogstaand op te stellen zodat hun kansen op tewerkstelling aanzienlijk toenemen. Zij moeten zich met zin voor verantwoordelijkheid en productgericht kunnen aandienen aan het werkveld. Daarom zullen zij met steeds grotere verantwoordelijkheid meer complexe werksituaties met grotere zelfstandigheid moeten aankunnen.

De opleiding stoelt voor een groot deel op al eerder verworven kennis en vaardigheden (derde graad, 1e en 2e jaar) maar deze worden verder uitgediept. De opleiding bereidt de leerlingen voor op het beroep van leidinggevend kok in de maaltijdverstrekking en catering van zowel profit- als non-profitorganisaties.

De leerlingen dienen vertrouwd te worden met technieken eigen aan de gemeenschapsrestauratie. Dit kan voor individuele scholen problemen geven wat het gebruik van vakeigen materieel betreft. De regelgeving laat mogelijkheden open om praktijk buiten de school te organiseren.

De opleiding bereidt voor op een leidende functie in grootkeukens, op het planmatig organiseren en op het bereiden van maaltijden voor grotere gemeenschappen (zie beroepsprofiel). Daarbij zijn de aankoop van grondstoffen, de kennis en organisatie van de bedrijfsuitrusting, voedingscontrole op de kwaliteit van het proces en het product en het 'uitserveren' van groot belang.

Op basis van de analyse van het beroepsprofiel van de 'grootkeukenkok' opgesteld door de Serv kunnen voor de sector van de Gemeenschapsrestauratie volgende takenclusters onderscheiden worden:

Vorbereidende taken

- Plannen en organiseren van eigen werk
- Voorzien van de benodigde grondstoffen en keukengereedschap

Uitvoerende taken

- Voorraad beheren
- Plannen en organiseren van het werk in de keuken
- Grondstoffen klaarmaken voor gebruik
- Bereiden van maaltijden
- Afwerken en klaarmaken voor distributie
- Hygiëne
- Opvolgen van nieuwe evoluties
- Interne communicatie

Ondersteunende taken

- Kwaliteitszorg
- Milieu
- Veiligheid

De all-round opleiding is van die aard dat de afgestudeerden voorbereid zijn op een administratieve en/of praktische functie in diverse vormen van gemeenschapsrestauratie.

LESSENTABEL

De school maakt de keuze tussen AV Frans (keuzeletter A) en AV Nederlands (keuzeletter B).

Basisvorming	
AV Godsdienst of Niet-confessionele zedenleer	2
AV Frans A	2
AV Lichamelijke opvoeding	2
AV Nederlands B	2
AV Project algemene vakken	6
Specifiek gedeelte	
PV Praktijk hotel	0 – 4
PV/TV Stage hotel	14 – 10
TV Hotel	6
Complementair gedeelte	
	4

BEROEPSPROFIEL

Het beroep van grootkeukenkok situeert zich in de sector van de gemeenschapsrestauratie. Maaltijdverstreking en catering vragen competenties die gericht zijn op kwaliteitsbeheersing, productgericht werken, planmatig organiseren en het verwerven van gespecialiseerde praktische kennis en vaardigheden voor de cateringsector.

De gemeenschapsrestauratie onderscheidt zich van de horeca en de voedingsindustrie doordat ze zich richt tot collectiviteiten en door het dienstverlenende karakter van haar activiteiten. Het gaat om een facilitaire bedrijvigheid in de bredere zin van hulp- of dienstverlening ten aanzien van de kernactiviteit van een onderneming of instelling. De facilitaire onderdelen van organisaties, instellingen en bedrijven staan om economische en sociale redenen voor de opdracht kostenbeheersing en kwaliteitsverbetering te realiseren. Dit leidt vaak tot de ontwikkeling van een gespecialiseerde dienst binnen de organisatie enerzijds of tot het uitbesteden van zorg- of dienstencomponenten aan gespecialiseerde bedrijven anderzijds (Vlor, 1998, blz. 5).

Om de bedrijvigheid van de gemeenschapsrestauratie te beschrijven, kunnen we – conform het profiel van de grootkeukenkok in de gemeenschapsrestauratie zoals opgesteld door de Serv (D/2002/4665/8 februari 2002) – stellen dat ze meestal op grote schaal voedingsmiddelen tot gezonde en smaakvolle maaltijden of maaltijdcomponenten verwerkt en deze distribueert op een technische, efficiënte en hygiënische manier, vaak op verschillende tijdstippen aan een snel tempo en tegen een lage, meestal vaste prijs.

Het cliëntenpotentieel van de gemeenschapsrestauratie is zeer verscheiden. Het kan o.m. gaan om werknemers, scholieren of studenten, zieken, bejaarden, gevangenen. Het spreekt voor zich dat de wijze waarop de voedselverstreking gebeurt, afhangt van de eisen, behoeften en mogelijkheden van deze cliënteel.

De gemeenschapsrestauratie wordt ruwweg opgedeeld in drie segmenten:

- 1 Gemeenschapsrestauratie voor het bedrijfsleven en overheidsdiensten;
- 2 Gemeenschapsrestauratie in de gezondheids- en welzijnssector;
- 3 Gemeenschapsrestauratie in onderwijsinstellingen.

Een restauratieve dienst die werkt voor het bedrijfsleven moet 's middags maaltijden verstrekken aan een zeer hoog tempo. Er moet veel aandacht besteed worden aan variatie van het aanbod. Men kookt meestal in warme lijn. Via selfservice en bediening aan de toonbank kan de cliënt zelf de maaltijd nog aanpassen aan eigen wensen.

In de gezondheidssector is de maaltijd een onderdeel van de zorg voor de patiënt. De restauratieve dienst moet daarom de maaltijden aanpassen aan mogelijkheden van de patiënt. Omdat de maaltijden in ziekenhuizen op de kamers worden gebracht, neemt de distributie meer tijd in beslag. Het warm opdienen van de maaltijd betekent dan een extra aandachtspunt. Men opteert daarom steeds vaker voor het koken in koude lijn, een techniek die toelaat maaltijden makkelijk te distribueren en te regenereren voor het opdienen.

In veel scholen, hogescholen en universiteiten kunnen leerlingen of studenten 's middags warme maaltijd gebruiken. Gezien er bij de jongeren een tendens is naar het verbruik van fast-food en snacks is het van belang dat onderwijsinstellingen aandacht besteden aan lekkere, gezonde en betaalbare maaltijden.

BEGINSITUATIE

Dit specialisatiejaar beoogt een verdiepende specialisatie. De leerlingen zullen voornamelijk leerlingen zijn die na de opleiding BSO Restaurant en keuken of BSO Grootkeuken voldoende basisvaardigheden bezitten van koken binnen de context van de gastronomische keuken of de grootkeuken. Ze bezitten voldoende kennis van de voedingsleer van grondstoffen, van keukentechnologie en van hygiëne- en veiligheidsvoorschriften. Deze kunnen ze nu toepassen in het specialisatiejaar Gemeenschapsrestauratie in functie van het aankopen van grondstoffen, de organisatie van de grootkeukenpraktijk en de bedrijfsuitrusting, voedingscontrole, dieetleer en praktische vaardigheden van een leidinggevende kok in de grootkeuken.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN

In het derde specialisatiejaar van de derde graad wordt de vorming van de derde graad uitgediept en vervolledigd met toespitsen naar de gemeenschapsrestauratie: basistechnieken worden verder inge-oefend om te resulteren in met grotere trefzekerheid en zelfstandigheid meer complexe opdrachten uitvoeren. De technisch-theoretische kennis moet leiden tot meer paraat hebben van de noodzakelijke kennis.

Om die reden is het aan te bevelen dat zowel de TV-vakken als de PV-vakken gegeven worden door dezelfde leerkracht.

De leerlingen moeten de achtergronden van de veiligheid- en hygiëneregels kunnen verantwoorden en ze integreren in hun professionele taakuitvoering.

De leerlingen moeten flexibiliteit in hun beroepshouding aan de dag leggen o.m. om zich voortdurend aan te passen aan nieuwe trends inzake traiteur- en banketevolutie (voornamelijk huisbedeling).

De opleiding moet kansen geven aan de leerlingen om hun verantwoordelijkheid, taalaanvaarding en taakverdeling collegiaal op te nemen.

Tevens moet het accent ook liggen op het nastreven van een aantal basishoudingen:

- verantwoordelijkheid voor gebruik van grondstoffen;
- inzien dat de gemeenschapsrestauratie andere mogelijkheden biedt dan de gastronomische keuken;
- kunnen kiezen voor de gepaste technieken, materieel en grondstoffen;
- routine verwerven in het uitvoeren van technieken eigen aan de gemeenschapsrestauratie;
- snel probleemoplossend denken en handelen;
- in staat zijn elke opdracht in een gemeenschapsrestauratieteam op te nemen;
- zin voor organiseren;
- deskundig en commercieel ingesteld de omgang met klanten en leveranciers verzorgen;
- de mogelijkheden van de informatietechnologie gebruiken.

LEERPLANDOELSTELLINGEN EN LEERINHOUDEN

TV HOTEL

BEGRIPPEN VAN ORGANISATIE EN BEHEER VAN DE GEMEENSCHAPSRESTAURATIE

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>1</p> <p>Op de hoogte zijn van de financiële aspecten van een gemeenschapsrestauratiebedrijf om verantwoordelijkheid op te nemen als hulp in het beheer en de exploitatie.</p> <p>Een eenvoudige, specifieke balans lezen en interpreteren.</p> <p>Met eigen woorden de resultatenrekening uitleggen.</p> <p>Het begrip voedingsdag toelichten.</p> <p>De soorten kosten (vaste, variabele en semi-variabele) omschrijven en toepassen.</p> <p>In concrete situaties het verschil aantonen tussen vaste, variabele en semi-variabele kosten.</p> <p>Met voorbeelden aantonen dat het noodzakelijk is de vaste kosten te beheersen.</p> <p>De elementen opsommen die een rol spelen bij de opbouw van een kostprijs.</p> <p>Kostprijsberekeningen voor een aantal veel voorkomende bereidingen toepassen.</p> <p>Specifieke oorzaken verklaren van een wisselende stoelbezetting.</p> <p>Met eigen woorden verklaren wat men onder break-even analyse verstaat.</p>	<p>1 Beheer van de gemeenschapsrestauratie</p> <p>1.1 Financiële aspecten in de horeca</p> <ul style="list-style-type: none"> • De specifieke balans • De resultatenrekening <p>1.2 Kostenbegrippen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bepaling van de voedingsdag • Soorten kosten <ul style="list-style-type: none"> • vaste kosten • variabele kosten • semi-variabele kosten • Integrale kostprijsberekening • Verschil tussen kosten en kostprijs • Bezettingsverschillen • Break-even point

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>Het belang van standaard- en werkelijke kostprijs aantonen.</p> <p>Toelichten dat beleidsopties afhankelijk zijn van kosten en baten.</p> <p>Elementaire begrippen in verband met budgettering verklaren en met praktijkvoorbeelden illustreren.</p> <p>Basisbegrippen omtrent investering toelichten.</p> <p>Voor- en nadelen van betalingsmogelijkheden aangeven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Standaardkostprijs 1.3 Elementaire begrippen van budgettering • Basisbegrippen in verband met een investering • Betalingsmogelijkheden
2	<p>Een inkoopprocedure opmaken.</p> <p>Een voorselectie van leverancierskeuze uitwerken en daarbij rekening houden met de mogelijkheid aan te sluiten bij nieuwe trends.</p> <p>Een prijzenregister samenstellen.</p> <p>De procedures om goederen aan te kopen schetsen en kunnen toepassen.</p> <p>Een inkoop registreren.</p> <p>Het stockbeheer bijhouden met een softwarepakket.</p> <p>Het belang van grondstoffencontrole verantwoorden i.f.v. hoeveelheid, hygiëne, kwaliteit.</p> <p>Een schematische voorstelling van alle administratieve handelingen bespreken.</p> <p>De kosten rond voorraadbeheer opsommen en kort bespreken aan de hand van voorbeelden.</p> <p>In concrete voorbeelden de begrippen imago en profilering omschrijven.</p>	<p>2 Organisatie</p> <p>2.1 Aankoopbeleid</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inkoopprocedure (grondstoffen) • Aankoopspecificaties (voorselectie van leveranciers) in een grootschalige organisatie • Prijzenregister • Aankoop van goederen (methode en procedures) • Financiële registratie van de inkoop (tot en met factuur) • Stockering van de binnengekomen goederen (gebruik softwarepakket) • Aflevering van de goederen uit het magazijn • Schematische voorstellingen van alle administratieve handelingen van inkoop tot verwerking • Kosten van voorraadvorming <p>2.2 Bedrijfsformules</p> <ul style="list-style-type: none"> • Positionering • Profilering

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>De afdelingen van de gemeenschapsrestauratie opsommen met hun specifieke werkzaamheden.</p> <p>De functies en taken van de afdelingen aangeven en onderscheiden.</p> <p>Het begrip organigram toelichten via concrete schematische voorstellingen.</p> <p>Diverse bedrijfsformules in de cateringsector in hun verschillen opzoeken en beschrijven.</p> <p>Aantonen hoe een prijsbeleid tot stand komt.</p> <p>Een niveau van prijsklasse verantwoorden in concrete bedrijfssituaties.</p> <p>De begrippen kwaliteit, service en garantie aantonen.</p> <p>Het belang van commerciële en sociale betrokkenheid van het personeel uitleggen.</p> <p>De factoren die het assortiment beïnvloeden toelichten.</p> <p>Bepaalde producten met een beperkte levenscyclus kennen.</p> <p>De ontwikkeling en het belang van nieuwe producten inschatten.</p> <p>In concrete situaties illustreren waarom bepaalde producten het niet doen.</p> <p>De methoden en technieken aangeven die een betere service kun-</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imagobepaling • Typen • Commerciële restauratie • Bedrijfsrestauratie • Sociale restauratie • Schoolrestauratie • Andere <p>2.3 Marketing mix (P's)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Begrip (schematische voorstelling) • Marketing-mix instrumenten • Prijs <ul style="list-style-type: none"> • externe en interne bepalende factoren • prijsbeleid • prijsklasse • Externe en interne marketing <ul style="list-style-type: none"> • relatie marketingbeleid en personeelsbeleid • kwaliteit (selectievereisten, commerciële en sociale vaardigheden, betrokkenheid en tevredenheid) • Product <ul style="list-style-type: none"> • assortiment • naambekendheid • productlevenscyclus • productontwikkeling

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>nen garanderen.</p> <p>Het belang van promotie aantonen.</p> <p>De belangrijkste middelen en technieken aangeven met betrekking tot een promotiebeleid.</p> <p>Het grote belang van de vestigingsplaats in een concrete situatie illustreren.</p> <p>De distributiestructuur toelichten.</p> <p>Relevante aspecten in verband met marketing en verkoopsorganisatie omschrijven.</p> <p>Het belang van het sociaal statuut omschrijven.</p> <p>De minimumlonen en de geldende barema's opzoeken.</p> <p>Toelichten hoe de beloningsmechanismen werken.</p> <p>De arbeidstijd verantwoorden in concrete situaties.</p> <p>Het begrip deeltijdse arbeid toelichten.</p> <p>Het verschil tussen voltijdse en deeltijdse arbeid uitleggen.</p> <p>Het begrip nachtarbeid toelichten.</p> <p>Het begrip 'klein verlet' aan de hand van voorbeelden verklaren.</p> <p>Uitleggen wat arbeidsovereenkomsten regelen.</p> <p>Rechten en plichten van de partijen betrokken in een arbeidsovereenkomst illustreren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • service • Promotie <ul style="list-style-type: none"> • promotie-mix • promotiebeleid • Plaats (distributie) <ul style="list-style-type: none"> • vestigingsplaats • distributiestructuur, -beleid, -kanalen 2.4 Marketingplan <ul style="list-style-type: none"> • Begripsomschrijving • Sterke en zwakke punten van de zaak • Kansen en bedreigingen van de concurrentie • Inspelen op de nieuwe ontwikkelingen 2.5 Het sociaal statuut <ul style="list-style-type: none"> • Het sociaal statuut van het personeel • De minimumlonen • De arbeidstijd • De deeltijdse arbeid • De nachtarbeid • 'Het klein verlet' • De arbeidsovereenkomsten (rechten en plichten, schorsing van een arbeidsovereenkomst, einde van een arbeidsovereenkomst)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	Schorsing van een arbeidsovereenkomst in concrete situaties toelichten. De gevolgen van het einde van een arbeidsovereenkomst aanhalen. Een werkplan voor de keuken opmaken.	2.6 Opmaken van een werkplan voor de keuken (case-studie, eventueel opdracht voor een geïntegreerde proef)

TECHNISCHE UITRUSTING

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	De verschillende afdelingen situeren in de grootkeuken.	1 Situering van de keuken in het bedrijf
2	Via kennis van de keukenapparatuur een inzicht verwerven in de structuur van de gemeenschapsrestauratie.	2 Inrichting van de keuken
3	De noodzakelijke uitrusting en infrastructuur in functie van de gemeenschapsrestauratie opnoemen en omschrijven. De inrichting van een economaat met eigen woorden verklaren. De inrichting van een koude keuken beschrijven en verantwoorden. Het nut van een afzonderlijke broodkeuken aangeven. Een productiekeuken (her)inrichten. De inrichting en/of verbetering van een distributiekeuken verantwoorden.	3 Uitrusting van de keuken 3.1 Bespreking van de apparatuur per keukenafdeling 3.2 Loskaai 3.3 Economaatinrichting 3.4 Voorbereidingskeuken 3.5 Koude keuken en broodkeuken 3.6 Hoofdkeuken (productie- en distributiekeuken)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>Het belang van een degelijke ventilatie toelichten.</p> <p>Het begrip HACCP omschrijven en de problemen in verband met de levensmiddelenhygiëne toelichten.</p> <p>De voor- en nadelen van de warme en de koude keten vergelijken.</p> <p>De regenerertechnieken bondig omschrijven.</p>	<p>3.7 Ventilatie</p> <p>3.8 Europese richtlijnen inzake veiligheidsvoorschriften in de keuken</p> <p>3.9 Warme en koude keten</p> <p>3.10 Regenerertechnieken</p>
4	<p>De gebruikersruimte comfortabel inrichten.</p> <p>De diverse distributiesystemen onderscheiden.</p>	<p>4 Uitrusting van de gebruikersruimte</p> <p>4.1 Distributiesystemen in verschillende bedrijfsformules (o.m. ziekenhuis, scholen)</p> <p>4.2 Zelfbedieningstechnieken</p> <p>4.3 Transportmiddelen</p>
5	<p>Een afwasruimte inrichten binnen een bepaald budget.</p>	<p>5 Afwasruimte</p>
6	<p>Veiligheidsvoorschriften i.f.v. toestellen gemeenschapsrestauratie aangeven.</p> <p>Instructiefiches lezen en interpreteren.</p> <p>De administratieve procedures voor het bijhouden van HACCP-steekkaarten toelichten.</p>	<p>6 Veiligheids- en hygiënevoorschriften</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veiligheidsvoorschriften voor machines, apparatuur, materialen, werkruimtes • Administratieve procedures voor het bijhouden van HACCP-steekkaarten • Instructies voor persoonlijke hygiëne, bedrijfshygiëne, levensmiddelenhygiëne, ergonomie, veiligheid
7	<p>Het verband uitleggen tussen de gebruikte disposables en het product.</p>	<p>7 Disposables</p>
8	<p>Attent zijn op nieuwe trends in toestellen, distributiesystemen en organisatie van de werkvloer.</p>	<p>8 Nieuwe trends</p>

VOEDINGSTECHNOLOGIE EN RECEPTENLEER

Voedingstechnologie

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>De specifieke eigenschappen van de voedingsmiddelen verwoorden in verband met de verwerking in de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>Aan de hand van de Belgische levensmiddelentabel en/of voedingsplanner een dagmenu binnen de gemeenschapsrestauratie samenstellen en/of aanpassen.</p> <p>Een bestaand dag- en weekmenu evalueren.</p> <p>Via informatie, op het etiket een objectief oordeel vellen over de inhoud van grondstoffen in de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>Met eigen woorden de invloed van een aantal conserveringstechnieken op de nutritionele waarde verwoorden.</p>	<p>1 Bespreking van de voornaamste voedingsmiddelen</p> <p>1.1 Basisproduct bespreken</p> <p>1.2 Samenstelling en nutritionele inbreng voor de dagelijkse voeding</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het berekenen van een dagmenu • Het beoordelen van het dagmenu • Het verbeteren van een dagmenu <p>1.3 Conserveringstechnieken en invloed op de nutritionele waarde</p> <p>1.4 Bewerkingen die het product ondergaat</p>
2	<p>De problematiek rond het bereiden van voedsel in het groot verwoorden.</p> <p>Een gefundeerde keuze maken tussen een warme en een koude keten.</p> <p>De voor- en nadelen van de warme en van de koude keten toelichten.</p> <p>Een menuplanning opstellen rekening houdend met enkele opgelegde criteria.</p> <p>De uiteindelijke menukeuze vaststellen aan de hand van een casestudie (voedselbedeling vanuit een centrale keuken met kleine vestigingen).</p> <p>Criteria opgeven voor het beoordelen of de verstrekte maaltijden in overeenstemming zijn met de gewenste kwaliteit.</p> <p>Zich informeren over de belangrijkste aspecten van de warenwetge-</p>	<p>2 Voedingsverzorging in het groot</p> <p>2.1 Volledige en partiële voedingsverzorging</p> <p>2.2 Catering</p> <p>2.3 Voedselkeuze bij groepsvoeding</p> <p>2.4 Invloed van de bereiding in de grootkeuken op de voedingswaarde</p> <p>2.5 Hygiëne in de grootkeuken</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>ving specifiek voor de gemeenschapsrestauratie, in het bijzonder op het vlak van de hygiëne.</p> <p>Het belang formuleren van de afzonderlijke locatie, o.m. de afwasruimte toelichten.</p> <p>Preventieve maatregelen aangeven.</p> <p>Het maaltijdenpatroon van een voorziening doorlichten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contactbesmetting • Nabesmetting • Kruisbesmetting • Preventieve maatregelen • Maaltijdenpatroon in een voorziening • Nieuwe trends

Receptenleer

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>Het verband uitdrukken tussen grondstoffen, kooktechniek, aangepast aan de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>Een menucyclus opmaken rekening houdend met de voedingswaarde, elementen uit de menuleer, kostprijs en keukenuitrusting.</p> <p>Een aantal basissausen kennen en een variatie aanbrengen in de receptuur.</p> <p>Een aantal basissoepen kennen en een variatie erin kunnen aanbrengen mits kleine toevoeging.</p> <p>Aangeven welke vleesbereidingen in aanmerking komen voor de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>Een beschrijving geven van enkele betaalbare vissoorten geschikt voor de gemeenschapsrestauratie.</p>	<p>1 Herhaling in functie van de gemeenschapsrestauratie (aangepaste keuze o.m. i.f.v. de voedingsmiddelentabel en rekeninghoudend met het seizoengebonden aanbod)</p> <p>1.1 Basistechnieken</p> <p>1.2 Sausen</p> <p>1.3 Soepen</p> <p>1.4 Vlees en vis</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	<p>Een aantal courante groentebereidingen opnoemen die geschikt zijn voor de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>Een trendgerichte variatie deegwaren voorstellen en combineren.</p> <p>Technieken van eenvoudige desserts toepassen in de gemeenschapsrestauratie.</p>	1.5	Groenten
		1.6	Deegwaren
		1.7	Nagerechten
2	<p>De begrippen convenience food en instantproducten omschrijven.</p> <p>De toepassingsgebieden onderscheiden en omschrijven.</p> <p>De voorbereiding met eigen woorden uitleggen.</p> <p>De bereidingsmethoden toelichten.</p> <p>De kwaliteit en de kostprijs van convenience food aangeven.</p> <p>De voor- en nadelen van convenience food toelichten in concrete situaties.</p>	2	<p>Convenience food - instantproducten</p> <p>2.1 Begripsomschrijving</p> <p>2.2 Toepassing van de convenience food</p> <p>2.3 De voorbereiding</p> <p>2.4 De bereidingsmethoden</p> <p>2.5 De kwaliteit</p> <p>2.6 De kostprijs</p> <p>2.7 De voor- en nadelen van het gebruik</p>
3	<p>Met voorbeelden aangeven hoe in het verleden conserveringsmethoden werden gebruikt.</p> <p>Oorzaken van bederf in concrete situaties opgeven.</p>	3	<p>Tegengaan van microbacterieel bederf</p> <p>3.1 Vacuüm trekken</p> <p>3.2 Gebruik van inerte gassen als bewaarmiddel</p> <p>3.3 Bewaren van plantaardige producten door wijziging van atmosfeer</p> <p>3.4 Gebruik van cryogene gassen voor koelen en diepvriezen van levensmiddelen</p>
4	<p>De verschillende conserveringsmethoden illustreren.</p> <p>Het mechanisme en de preventie van voedselinfectie en -intoxicatie kort toelichten.</p>	4	<p>Enkele veel gebruikte conserveringsmethoden</p> <p>4.1 Zouten</p> <p>4.2 In zuur leggen</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		4.3 Steriliseren 4.4 Diepvriezen 4.5 Vriesdrogen 4.6 Vacuüm
5	Het begrip additieven met eigen woorden uitleggen. Enkele groepen additieven opnoemen. Voor- en nadelen opnoemen van het toevoegen van hulpstoffen aan voedingsmiddelen. Praktische adviezen geven om de hoeveelheid schadelijke stoffen in voeding te verminderen. Oorzaken van voedselbederf kort toelichten.	5 Additieven en contaminanten in de voeding 5.1 Kleurstoffen 5.2 Conserveermiddelen 5.3 Anti-oxidantia 5.4 Emulgatoren (geleermiddelen, stabilisatoren, smaakverbeters, voedingszuren, kunstmatige zoetstoffen, glansmiddelen) 5.5 Nitraten en nitrieten 5.6 Antibiotica en hormonen 5.7 Zware metalen
6	Een menucyclus samenstellen volgens de principes van de voedingspiramide. Met eigen woorden uitleggen waarom variatie in de voeding belangrijk is. Adviezen voor gezonde voeding formuleren en verantwoorden.	6 Menuplanning 6.1 Opstellen van een menu 6.2 Samenstellen van een menucyclus 6.3 Keuze van de ingrediënten 6.4 Aspecten smaak, kleur en uiterlijk 6.5 Invloed van de seizoenen 6.6 Vastleggen van de hoeveelheid (bereiding) 6.7 Portionering

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		6.8 Foodcost 6.9 Restverwerking
7	Een menucyclus samenstellen volgens de principes van de voedingspiramide.	7 Nagaan van de energetische waarde
8	Werken met bestaande informaticaprogramma's.	8 Receptuur en fichesysteem (technische fiches)

VOEDINGSLEER EN DIEETLEER

Voedingsleer

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>De basiskennis over de energetische waarde van voedingsmiddelen aanwenden bij de samenstelling van de menu's in de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>De invloed van de temperatuur (koken, stoven, steamen, snelkoelen, regenereren) op de voedende waarde verwoorden.</p> <p>De juiste bewaarmethodes opnoemen en verklaren.</p>	<p>1 Theoretische aspecten van de voedingsleer (i.f.v. de voedingswaarde en de menusamenstelling)</p> <p>1.1 Zuivelproducten (melk, bijproducten van melk, boter, margarines)</p> <p>1.2 Groenten</p> <p>1.3 Vlees- en vleeswaren</p> <p>1.4 Vis</p> <p>1.5 Deegwaren</p> <p>1.6 Kruiden en specerijen</p> <p>1.7 Oliën</p>
2	<p>De principes van gezonde voeding toepassen bij bepaalde voedingspatronen en diëten.</p> <p>Voedingsadviezen voor een bepaalde leeftijdsgroep opgeven en verantwoorden.</p> <p>Een evenwichtig menu samenstellen voor een bepaalde leeftijdsgroep.</p>	<p>2 Toegepaste voedingsleer</p> <p>2.1 Het samenstellen van een gezonde voeding</p> <p>2.2 Voeding tijdens de verschillende levensjaren</p> <ul style="list-style-type: none"> • De voeding van kinderen van 3 tot 12 jaar • De voeding van adolescenten • De voeding van volwassenen • De voeding van ouderen <p>2.3 Bijzondere voedingspatronen</p>

Dieetleer

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>Met eigen woorden uitleggen wat een dieet is.</p> <p>In concrete situaties het verschil aangeven tussen een dieetadvies en een dieetvoorschrift.</p>	<p>1 Begripsomschrijving</p> <p>1.1 Een dieet</p> <p>1.2 Een dieetvoorschrift</p>
2	<p>Op basis van de theoretische kennis recepten en menu's aanpassen aan de meest voorkomende diëten.</p> <p>Een weekmenu opstellen i.f.v. een bepaald dieet.</p> <p>Een traditioneel menu omzetten in een licht verteerbaar menu.</p> <p>Uitleggen wat bedoeld wordt met een natriumbeperkt dieet.</p> <p>Aangeven welke voedingadviezen van belang zijn voor de preventie van hart- en vaatziekten.</p> <p>De verschillen aangeven tussen de vormen van diabetes mellitus.</p> <p>Op een verantwoorde wijze grondstoffen en/of vervangmiddelen kiezen in plaats van vetten, suikers, zout i.f.v. de bedrijfssituatie of de klant.</p> <p>Het begrip 'vegetariër' uitleggen en de soorten vegetariërs onderscheiden.</p> <p>Een vegetarisch menu opstellen.</p> <p>Het verschil aangeven tussen een vegetariër en een macrobiotieker.</p> <p>Cultureel bepaalde voedingspatronen onderscheiden en verantwoorden.</p>	<p>2 Enkele diëten</p> <p>2.1 Lichtverteerbaar dieet</p> <p>2.2 Cholesterolbeperkt dieet</p> <p>2.3 Voeding bij diabetes mellitus</p> <p>2.4 Dieet bij allergieën</p> <p>2.5 Alternatieve voeding o.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vegetarisme • Macrobiotiek • Rauwkost <p>2.6 De voeding en de religie</p> <ul style="list-style-type: none"> • o.m. kosjer voeding

PV PRAKTIJK HOTEL

PV/TV STAGE HOTEL

- In de praktijk van de cateringkeuken zullen de leerlingen de verschillende aspecten van het leidinggeven in deze werkvorm ervaren, zowel in profit- als non-profitorganisaties. In de praktijk moet de leerling de vaardigheden zoals ze in de technische vakken zijn aangeleerd, toepassen in gevarieerde situatie om ze zo te kunnen integreren. De leidinggevende kok moet de voor cateringbedrijven specifieke apparatuur kunnen gebruiken en werken voor het doelpubliek van de gemeenschapsrestauratie.
- Vanuit de sector gemeenschapsrestauratie groeit de vraag naar gespecialiseerde en gekwalificeerde vakmensen met een brede waaier aan capaciteiten:
 - organisatietalent,
 - inzicht in de cateringtechnologie en het commercieel beheer,
 - sociale en communicatieve vaardigheden,
 - correcte persoonlijke hygiëne,
 - een ethisch en ecologisch bewustzijn.
- De specificiteit van de gemeenschapsrestauratie (doelpubliek en apparatuur) laat niet steeds toe doelstellingen binnen deze capaciteiten in de school (praktijk) te realiseren. Het is pas in de praktijk van het gemeenschaps- en cateringgebeuren dat de leerlingen zich een goed beeld van de beroepspraktijk kunnen vormen. Om die reden kan de school kiezen voor volgende oplossing: de leerlingen voeren onder begeleiding van de praktijkleerkracht, leeractiviteiten uit op een leerplek buiten de school ('Praktijk op verplaatsing'). Dit biedt het voordeel dat de leerlingen de specificiteit van gemeenschapsrestauratie ervaren in zijn verscheidenheid (zie leerplan TV). We leggen er de nadruk op dat de school in deze context de verantwoordelijkheid over de opleiding draagt; het bedrijfsleven vervangt hier niet de schoolse opleiding, maar stelt zich ten dienste van deze opleiding.

De **vakgroep** zal uitmaken welke doelstellingen gerealiseerd worden als PV Praktijk (onder begeleiding van de vakleerkracht) en welke als stage (onder begeleiding van de mentor en met toenemende zelfstandigheid).
- De school bepaalt het volume dat aan de stage zal besteed worden binnen de aangegeven vork: 10 tot 14 lestijden per week. In functie van de bepaling van het aantal uren stage worden de uren PV Praktijk binnen hun vork vastgelegd: 0 tot 4 uren.
- In PV Praktijk hotel en PV/TV Stage hotel zullen de doelstellingen vooral slaan op aspecten van cateringtechnologie en van organisatie en commercieel beheer van het bedrijf.

De leerlingen kunnen:

- typische bereidingen en bewerkingen uitvoeren in functie van en rekening houdend met het specifieke karakter en de voor- en nadelen van de grootkeuken;
- een week- en maandschema opstellen rekening houdend met de menuleer en het beschikbare budget;
- een organisatieplan opstellen;
- de technieken voor het samenstellen van een menuschema en menucyclus toepassen;
- richtlijnen van de diëtist in de menuplanning opnemen;
- de voorbereidende werkzaamheden uitvoeren;
- een productieplan toepassen;
- gerechten bereiden voor de belangrijkste types van de gemeenschapsrestauratie rekening houdend met:
 - het seizoen,

- o de kostprijs,
- o de voedingswaarde,
- o de kwantiteit.
- verantwoord hoe en waarom convenience food - instantproducten kunnen gebruikt worden in de gemeenschapsrestauratie;
- dit uitvoeren voor diverse mogelijkheden voor evenwichtige menu's:
 - o middag- en avondmaaltijd,
 - o soep en/of voorgerecht,
 - o hoofdgerecht,
 - o dessert;
- de activiteiten van het economaat uitvoeren wat betreft:
 - o kostprijsberekening,
 - o inkoop,
 - o bestellingen,
 - o stockering;
- de procedures voor ontvangst, opslag en bewaring van grondstoffen toepassen;
- de procedures voor rest- en afvalverwerking toepassen;
- de gewenste controles tijdens het productie- en distributieproces toepassen rekening houdend met de regelgeving i.v.m. voedingshygiëne;
- de administratie in het kader van voorschriften op het gebied van voedingshygiëne uitvoeren;
- de mogelijkheden van de informatietechnologie toepassen in het beheer en de organisatie;

Bovendien zijn voor de stage bijkomende doelstellingen te realiseren:

de leerlingen kunnen:

- zich informeren over de specificiteit van het klantenbestand en de link leggen met de menuplanning;
- de arbeidsvoorwaarden en –omstandigheden beschrijven;
- zich informeren over de nieuwste technieken en apparatuur;
- nagaan waar en hoe bijzondere gerechten, diëten en bijzondere voedingsgewoonten in de gemeenschapsrestauratie toegepast kunnen worden;
- met toenemende vlotheid, snelheid en zelfstandigheid de activiteiten in de gemeenschapsrestauratie uitvoeren;
- zich aanpassen aan de diversiteit van de cateringbedrijven.

Praktische voorbereiding van de stage

De praktische voorbereiding is hoofdzakelijk het werk van de stagebegeleider in samenwerking met de stagementor.

Er dienen vooraf afspraken gemaakt te worden over:

- de beoogde stagedoelen;
- de praktisch-organisatorische aspecten van de grootkeuken;
- de werkopdrachten nodig om de stagedoelen te helpen realiseren, rekening houdend met het geleidelijk opvoeren van de moeilijkheidsgraad;
- de evaluatie.

Deze aspecten dienen vooraf meegedeeld te worden aan de leerling. Wij verwijzen naar de noodzaak om per school een **stagebeleidsplan** op te stellen. Voor de concrete invulling verwijzen we naar een ontwerpstrategieën dat door de PBD is opgesteld: <http://www.gemeenschapsonderwijs.be/pbd/> (onder secundair onderwijs – werkgroepen – overleggroepen niveau overschrijdend – Gip en stages).

Een stageovereenkomst wordt opgesteld. Eventueel kunnen ook de concrete stagedoelen in de overeenkomst opgenomen worden.

De praktische organisatie van de stage

De stagebegeleider is verantwoordelijk voor de organisatie en het verloop van de stage. De stage vindt plaats in een gemeenschapsrestauratie met specifieke aandacht voor het vervullen van allerlei taken in de grootkeuken zoals kennis en organisatie van o.m. de bedrijfsuitrusting, de budgettering, de aan- en verkooppolitiek, aangepaste grondstoffen, voedingscontrole op de kwaliteit van het proces en het uitserven, het voorraadbeheer.

De stage als onderdeel van de geïntegreerde proef

De evaluatie dient geïntegreerd te worden doorheen de ganse stageperiode en moet oog hebben voor de vorderingen van de stagiair. Geregelde en regelmatige tussentijdse evaluatie zal gebeuren door de stagebegeleider en de stagementor in samenspraak met de stagiair. Het verdient aanbeveling hierbij te werken met een vooraf vastgelegd evaluatieschema, dat beantwoordt aan de stagedoelen. In aansluiting op de visie betreffende de geïntegreerde proef, dient de evaluatie van de stage in aanmerking genomen te worden bij het al dan niet slagen voor de geïntegreerde proef. De manier waarop de stage verrekend wordt in de evaluatie van de geïntegreerde proef moet vooraf aan de ouders/leerlingen meegedeeld worden. Bovendien moet in het schoolreglement opgenomen worden dat de Geïntegreerde proef een wezenlijk deel uitmaakt van de opleiding.

Het stageverslag van de leerling

De inhoud van het verslag kan in drie delen worden opgedeeld:

- een algemeen gedeelte met administratieve gegevens;
- het eigenlijke verslag;
- een persoonlijke evaluatie van de stagiair.

Het stageverslag van de leerling vormt een belangrijk onderdeel van het stagegebeuren. Het stageverslag zet de leerling immers aan om doelbewust, systematisch en nauwkeurig te observeren en te rapporteren.

Het stageverslag moet een globaal beeld geven van de stage en stelt de stagebegeleider in staat om vrij nauwkeurig de activiteiten van de stagiair na te gaan en de realisering van de gestelde doelen in de praktijk te toetsen.

Het stageverslag geeft echter vooral een beeld van het bevattings- en toepassingsvermogen van de leerling, zijn persoonlijkheidsvorming, zijn instelling tegenover het beroep en de stageplaats.

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN TIMING

TV Hotel

Nr.	Onderdeel	Timing
1	Begrippen en organisatie en beheer van de gemeenschapsrestauratie	50 lt
2	Technische uitrusting	25 lt
3	Voedingstechnologie en receptenleer	50 lt
4	Voedings- en dieetleer	25 lt

De vakinhouden moeten zo gegeven worden dat zij aansluiten bij de praktijk van de werkvloer zoals ze die leren kennen tijdens de praktijk en de stage.

Elke school zal nagaan in welke mate de praktijk in de eigen schoolinfrastructuur mogelijkheden biedt om de doelstellingen te realiseren. Het kan nuttig zijn te overwegen of praktijk buiten de school een oplossing biedt indien de infrastructuur van de school niet aansluit bij de werkomstandigheden in de gemeenschapsrestauratie. In dit geval moet de vigerende regelgeving gevolgd worden.

De leerlingen oefenen de technieken in waarbij men streeft naar vlotheid van uitvoering en een steeds fijnere afwerkingsgraad van het uiteindelijke resultaat.

Coördinatie van theoretisch-technische en praktijkvakken is noodzakelijk.

Het opwekken van nieuwsgierigheid, een positieve kritische instelling, een grote mate van soepelheid en aanpassingsvermogen moeten als een rode draad doorheen de opleiding lopen.

Het aanleren van rationele werkmethodes om zelfstandig of in teamverband bepaalde opdrachten te organiseren staat eveneens centraal.

Groot belang dient gehecht te worden aan het **planmatig werken**. Wij adviseren het volgen van het **OVUR-schema** zoals dat in vele praktijksituaties schematisch is terug te vinden:

- **O = oriënteren** op de opdracht (planning)
- **V = voorbereiden** van de opdracht (voorbereiden)
- **U = uitvoeren** van de opdracht (uitvoeren)
- **R = reflecteren** (evalueren van de uitgevoerde opdracht)

De leerlingen moeten in staat zijn vakliteratuur op een begrijpende manier te lezen.

De leerlingen moeten zelfwerkzaam en zelfgestuurd leren. Ze kunnen een project en een groepswerk uitwerken naast individuele taken, het aanleggen van een documentatiemap en het maken van korte syntheses.

Het nemen van notities wordt tot een minimum beperkt. Opzoeken o.m. op het internet is aan te bevelen.

De leerlingen moeten doorheen de TV en PV-lessen de noodzaak inzien van veilig, hygiënisch, creatief en efficiënt werken. In de klas kan het ARAB, Warenwetgeving, HACCP en informatie over de eetwareninspectie geraadpleegd worden.

Wat de evaluatie betreft, zal de leerkracht een differentiatie toepassen die zowel rekening houdt met vorderingen tijdens het dagelijks werk (permanente evaluatie), de ontwikkeling van de vaardigheden via de controle van de praktijkoefeningen, praktijk en stage als met de resultaten van toetsen en deelproeven. Hierbij wordt beslist niet alleen gepeild naar het inzichtelijk leren maar tevens wordt beroep gedaan op het creatief en oplossend vermogen. De leerkracht houdt de verschillende evaluatiegegevens bij in een evaluatieschrift.

GEBRUIK VAN ICT

1 Wat?

Onder ICT verstaan we het geheel van computers, netwerken, internetverbindingen, software, simulatoren, etc. Telefoon, video, televisie en overhead worden in deze context niet expliciet meegenomen.

2 Waarom?

De recente toevloed van informatie maakt levenslang leren een noodzaak voor iedereen die bij wil blijven. Maatschappelijke en onderwijskundige ontwikkelingen wijzen op het belang van het verwerven van ICT. Enerzijds speelt het in op de vertrouwdheid met de beeldcultuur en de leefwereld van jongeren. Anderzijds moeten jongeren niet alleen in staat zijn om nieuwe media efficiënt te gebruiken, maar is ICT ook een hulpmiddel bij uitstek om de nieuwe onderwijsdoelen te realiseren. Het nastreven van die competentie veronderstelt onderwijsvernieuwing en aangepaste onderwijsleersituaties. Er wordt immers meer en meer belang gehecht aan probleemoplossend denken, het zelfstandig of in groep leren werken, het kunnen omgaan met enorme hoeveelheden aan informatie ...

In bepaalde gevallen maakt ICT deel uit van de vakinhoud en is ze gericht op actieve beheersing van bijvoorbeeld een softwarepakket binnen de lessen informatica. In de meeste andere vakken of bij het nastreven van vakoverschrijdende eindtermen vervult ICT een ondersteunende rol. Door de integratie van ICT kunnen leerlingen immers:

- het leerproces zelf in eigen handen nemen;
- zelfstandig en actief leren omgaan met les- en informatiemateriaal;
- op eigen tempo werken en een eigen parcours kiezen (differentiatie en individualisatie).

3 Hoe te realiseren?

In de eerste graad van het SO kunnen leerlingen adequaat of onder begeleiding elektronische informatiebronnen raadplegen. In de tweede en nog meer in de derde graad kunnen de leerlingen ‘spontaan’ gegevens opzoeken, ordenen, selecteren en raadplegen uit diverse informatiebronnen en -kanalen met het oog op de te bereiken doelen.

Er bestaan verschillende mogelijkheden om ICT te integreren in het leerproces.

Bepaalde programma's kunnen het inzicht verhogen d.m.v. visualisatie, grafische voorstellingen, simulatie, het opbouwen van schema's, stilstaande en bewegende beelden, demo ...

Sommige cd-roms bieden allerlei informatie interactief aan, echter niet op een lineaire manier. De leerling komt via bepaalde zoekopdrachten en verwerkingstaken zo tot zijn eigen “gestructureerde leerstof”.

Databanken en het internet kunnen gebruikt worden om informatie op te zoeken. Wegens het grote aanbod aan informatie is het belangrijk dat de leerlingen op een efficiënte en een kritische wijze leren omgaan met deze informatie. Extra begeleiding in de vorm van studiewijzers of instructiekaarten is een must. Om tot een kwaliteitsvol eindresultaat te komen, kunnen leerlingen de auteur (persoon, organisatie ...), de context, andere bronnen die de inhoud bevestigen en de onderzoeksmethode toevoegen. Dit zal het voor de leraar gemakkelijker maken om het resultaat en het leerproces te beoordelen.

De resultaten van individuele of groepsopdrachten kunnen gekoppeld worden aan een mondelinge presentatie. Het programma “PowerPoint” kan hier ondersteunend werken.

Men kan resultaten en/of informatie uitwisselen via e-mail, Blackboard, chatten, nieuwsgroepen, discussiefora ... ICT maakt immers allerlei nieuwe vormen van directe en indirecte communicatie mogelijk. Dit is zeker een meerwaarde omdat ICT zo de mogelijkheid biedt om niet alleen interscolaire projecten op te zetten, maar ook om de communicatie tussen leraar en leerling (uitwisselen van cursusmateriaal, planingsdocumenten, toets- en examenvragen ...) en leraren onderling (uitwisseling lesmateriaal) te bevorderen.

Sommige programma's laten toe op graduele niveaus te werken. Ze geven de leerling de nodige feedback en remediëring gedurende het leerproces (= zelfreflectie en -evaluatie).

BEGELEID ZELFGESTUURD LEREN

1 Wat?

Met begeleid zelfgestuurd leren bedoelen we het geleidelijk opbouwen van een competentie naar het einde van het secundair onderwijs, waarbij leerlingen meer en meer het leerproces zelf in handen gaan nemen. Zij zullen meer en meer zelfstandig beslissingen leren nemen in verband met leerdoelen, leeractiviteiten en zelfbeoordeling.

Dit houdt onder meer in dat:

- de opdrachten meer open worden;
- er meerdere antwoorden of oplossingen mogelijk zijn;
- de leerlingen zelf keuzes leren maken en die verantwoorden;
- de leerlingen zelf leren plannen;
- er feedback is op proces en product;
- er gereflecteerd wordt op leerproces en leerproduct.

De leraar is ook coach, begeleider.

De impact van de leerlingen op de inhoud, de volgorde, de tijd en de aanpak wordt groter.

2 Waarom?

Begeleid zelfgestuurd leren sluit aan bij enkele pijlers van ons PPGO, o.m.

- leerlingen zelfstandig leren denken over hun handelen en hierbij verantwoorde keuzes leren maken;
- leerlingen voorbereiden op levenslang leren;
- het aanleren van onderzoeksmethodes en van technieken om de verworven kennis adequaat te kunnen toepassen.

Vanaf het kleuteronderwijs worden werkvormen gebruikt die de zelfstandigheid van kinderen stimuleren, zoals het gedifferentieerd werken in groepen en het contractwerk.

Ook in het voortgezet onderwijs wordt meer en meer de nadruk gelegd op de zelfsturing van het leerproces in welke vorm dan ook.

Binnen de vakoverschrijdende eindtermen, meer bepaald 'Leren leren', vinden we aanknopingspunten als:

- keuzebekwaamheid;
- regulering van het leerproces;
- attitudes, leerhoudingen, opvattingen over leren.

In onze (informatie)maatschappij wint het opzoeken en beheren van kennis voortdurend aan belang.

3 Hoe te realiseren?

Het is belangrijk dat bij het werken aan de competentie de verschillende actoren hun rol opnemen:

- de leraar als coach, begeleider;
- de leerling gemotiveerd en aangesproken op zijn 'leer'kracht;
- de school als stimulator van uitdagende en creatieve onderwijsleersituaties.

De eerste stappen in begeleid zelfgestuurd leren zullen afhangen van de doelgroep en van het moment in de leerlijn 'Leren leren', maar eerder dan begeleid zelfgestuurd leren op schoolniveau op te starten is 'klein beginnen' aan te raden. Vanaf het ogenblik dat de leraar zijn leerlingen op min of meer zelfstandige manier laat

- doelen voorop stellen;
- strategieën kiezen en ontwikkelen;
- oplossingen voorstellen en uitwerken;
- stappenplannen of tijdsplannen uitzetten;
- resultaten bespreken en beoordelen;
- reflecteren over contexten, over proces en product, over houdingen en handelingen;
- verantwoorde conclusies trekken;
- keuzes maken en die verantwoorden

is hij al met een of ander aspect van begeleid zelfgestuurd leren bezig.

MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN¹

TV Hotel

Om het leerproces gericht op het bereiken van de leerplandoelstellingen efficiënt te organiseren, is het noodzakelijk dat de TV-lessen gegeven worden in een daartoe uitgerust lokaal. Het gaat om een leslokaal dat:

- demonstratieproeven toelaat;
- voldoende dicht bij de keuken en/of het restaurant gelegen is zodat gebruik van apparatuur en demonstraties gemakkelijk kan georganiseerd worden;
- uitgerust is voor projectie (o.m. transparanten, video, cd-rom).

Het leslokaal moet minimaal uitgerust zijn met:

- een overheadprojector met aangepast projectiescherm;
- licht en wendbaar meubilair dat efficiënt kan aangepast worden aan de wisselende werkvormen;
- een prikbord voor mededelingen, aankondigingen, persoonlijk werk van de leerlingen;
- ruimte voor 'aankleding' van het lokaal i.f.v. de leerinhouden en de sfeer van de studierichting;
- opbergruimte voor didactisch materieel.

De leerplancommissie vindt het noodzakelijk dat de school beschikt over:

- de nodige hardware en software om de doelstellingen te realiseren i.v.m. menuplanning en voorraadbeheer.

PV Praktijk Hotel

1 Keukenuitrusting

Kook-, bak- en braadapparatuur

- Professioneel fornuis
- (Kantelbare) braadpan
- (Kantelbare) kookketel
- Bak- en braadoven

¹ Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex
- ARAB
- AREI
- Vlarem.

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden m.b.t.:

- de uitrusting en inrichting van de lokalen;
- de aankoop en het gebruik van toestellen, materiaal en materieel.

Zij schrijven voor dat:

- duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig moeten zijn en gedragen worden, daar waar de wetgeving het vereist.

- Bak- of grillplaat
- Convector-oven
- Magnetron-oven
- Salamander
- Friteuse
- Combi-steamer
- Sous-vide apparatuur (facultatief)

Keukenmachines

- Aardappelschilmachine
- Weegapparatuur
- Universele snijmachine
- Cutter
- Staafmixer
- Cutter
- Staafmixer
- Mengmachine
- Vleesmolen
- Roerzeef
- Koffie- en theeapparatuur
- Broodrooster
- Groentesapcentrifuge
- Citruspers
- Meng- en kneedmachines

Warmhoudapparatuur

- Réchaud
- Warmkast
- Bain-marie en/of distributiesysteem

Koel- en vriesapparatuur

- Koelcel
- Gekoelde werkbank
- Sorbetière
- Diepvriescel
- Snelkoeler

Schoonmaakapparatuur

- Vaatwasmachine
- Vetvangputten

Keukenmeubilair

- Werktafels
- Spoeltafels
- Kasten
- Rekken/stellingen

Potten en pannen

- Koekenpannen
- Kookpannen
- Steelpannen
- Sauspannen
- Braadpannen
- Braadslede
- Stoompannen
- Marmieten
- Braissière

Keukengerei

- Messenset
- Pennen
- Blikopener
- Ijsportioneerlepels
- Tangen
- Lepels, spatels
- Scharen
- Schuimspaan
- Kloppers
- Set zeven
- Raspen
- Deegrollen
- Naalden
- Borstels
- Soepterrines
- Taartvormen
- Taartverdeler
- Cakeblikken
- Pasteivormen
- Spuitzakken en doppen
- Timbalen

2 Verbruikersruimte

- Tafels en stoelen
- Tafellinnen
- Bestek en borden
- Glazen
- Plateaus
- Koelkast (dranken)
- Réchaud
- Kassa
- Zelfbedieningstoestellen

Om aan de nodige veiligheidsvoorschriften te voldoen dienen o.m. aanwezig te zijn:

- EHBO-kit
- instructiekaarten
- Branddeken

EVALUATIE

Met dit vak worden zowel inzichten als vaardigheden en attitudes beoogd.

Onderscheid moet gemaakt worden tussen de evaluatie van het leerproces en de evaluatie van het eindproduct.

Bij de **procesevaluatie** wordt doorlopend gepeild naar de verwerking van het leerproces, met de bedoeling dit proces zo nodig bij te sturen, zodat elke leerling op de meest effectieve manier kan leren. Het toetsen van de vaardigheden en attitudes is een procesmatig gebeuren, dat via observatie van het veranderingsproces van leerlingen kan beoordeeld worden, zowel tijdens de lessen als de stages en praktijk. Hierbij zal zowel aandacht gaan naar de individuele evaluatie (van bijv. een logboek met zelfevaluatie, een spreekbeurt, een eindwerk) als naar het functioneren in groep, als deelnemer aan een vergadering.

De klemtoon ligt hierbij duidelijk op het optimaal functioneren van de leerling.

Het verloop van het proces wordt, vooraf, door de leraar uitgetekend. Zij/hij bepaalt

- welke de verschillende stappen zijn;
- welke fouten op elk moment ontoelaatbaar zijn;
- welke fouten kunnen gemaakt worden.

Afhankelijk van het resultaat van feedbackmomenten (kleine toetsen, gesprekken, volgsystemen ...) wordt het proces verder gezet of zo nodig bijgestuurd. Om de leerling te motiveren gebeurt dit in een constructieve, positieve sfeer.

Productevaluatie gebeurt op het einde van het leerproces (bijvoorbeeld na een hoofdstuk, een opdrachtenreeks, een project, een trimester ...). Hierbij wordt nagegaan in hoeverre de leerling de basisdoelstellingen bereikt heeft.

Iedere evaluatie gebeurt in 3 stappen

- Registreren (veelvuldig afnemen van proeven, oefeningen, opdrachten, kleine toetsen ...).
- Interpreteren (de gegevens toetsen aan de criteria of normen die de vakwerkgroep vooraf duidelijk heeft bepaald).
- Rapporteren (de leerling en de ouders krijgen op een duidelijke wijze een beeld van de vorderingen van de leerling door geregelde momenten van feedback voor de leerling en door een schriftelijke rapportering door middel van agenda, rapport ...).

BIBLIOGRAFIE

- CATSBURGH, C., *Levensmiddelenleer*, Uitgeverij Info, Meerhout, 1995
- BERVOETS, VAN MELKEBEEK, *Voedingsleer en dieetleer*, Plantyn, Antwerpen, 1991
- BROUWER, M., *De instellingskeuken*, Nijgh en Van Ditmar
- DE GOEDE, J., J., C., *Onze levensmiddelen*, Nijgh en Van Ditmar, 1986
- DESCHACHT, H., *Pizza's, quiches en nuttig gebak*, Uitgeverij Lannoo, 1996
- DE WIJN, VAN STAVEREN, *De voeding van elke dag*, Bohn - Stafleu, Lochem, 1991
- HORECABEDRIJVEN, *Warenkennis*, Delen I, II en III, s'Gravenhage, 1990.
- MEIRESONNE, VERMEIREN, A., M., *Essentiële bestanddelen van de voeding*, Acco, Leuven, 1988
- MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID, *Weet wat je eet*, maart 1993 (informatie over etikettering)
- PALMELEIRE, R., *Bedrijfsorganisatie, een algemene verkenning*, Deurne, 1993
- PAULI E, *Compleet leerboek voor de keuken*, S.V.H. Zoetermeer
- PELLAPRAT, *Moderne kookkunst*
- PELLAPRAT, *Vis en schaaldieren*, Flammarion, Paris
- TOORS, H., *Mens en voeding*, Uitgeverij Info, Meerhout, 1995
- SEEUWS, C., *De Belgische Voedingsmiddelentabel*, Nubel, Brussel, 1995
- VAN EYCKERN, *A la Brillat Savarin*, Misset, Doethinghen
- VAN EYCKERN, *Culinair handwoordenboek*, Bordas.
- VAN DER OEST, L.R., *Serveren en menuleer*, Uitgeverij Info, Meerhout, 1990
- VAN KAATHOVEN, N., *Voeding en diëten in de verzorging*, Uitgeverij Spruit en Van Mantgem, 1993
- VAN EYCKERN, *Menu- en serveerkunde*, Misset
- VERCAMBRE, J., *Restaurant- en serveertechnieken*, Uitgeverij Garant, Antwerpen, 2003
- VERMEIREN, A., *Essentiële bestanddelen van de voeding*, Uitgeverij Acco, 1993
- Culinaire encyclopedie*, Elsevier
- Larousse gastronomique*, Larousse
- Keukentechnologie*, SVH, 1996
- Vakboeken voor de Horeca*, ISDN 90-5211-222-3/cip, Zoetermeer

Periodieke publicaties

- Gastro-Horeca Revue België
- Voeding Stichting voor Wetenschappelijke voorlichting op voedingsgebied, Den Haag

Audiovisuele middelen

- Voedingsplanner, Nubel v.z.w.
- De eetmeter (softwarepakket) Voorlichtingsbureau voor de Voeding, Antwerpen