

## LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

<i>Vakken:</i>	<b>PV Praktijk /huishoudkunde/ voeding/verzorging/expressie/</b>	<b>5 lt/w</b>
	<b>PV/TV Stage /huishoudkunde/ voeding/verzorging/expressie/</b>	<b>12 lt/w</b>
	<b>TV /Huishoudkunde/voeding/ verzorging/expressie/ Specifiek gedeelte</b>	<b>3 lt/w</b>

<i>Studierichting:</i>	<b>Organisatie-assistentie</b>
<i>Studiegebied:</i>	<b>Personenzorg</b>
<i>Onderwijsvorm:</i>	<b>BSO</b>
<i>Graad:</i>	<b>derde graad</b>
<i>Leerjaar:</i>	<b>derde leerjaar</b>
<i>Leerplannummer:</i>	<b>2010/049</b> <b>(vervangt 2009/045)</b>
<i>Nummer inspectie:</i>	<b>2010/51/1//D/H</b> <b>(vervangt 2008 / 79 // 1 / O / SG / 2H / III3 // V/10)</b>

onderwijs van de  
Vlaamse Gemeenschap



## **INHOUD**

---

<b>Visie.....</b>	<b>2</b>
<b>Beginsituatie.....</b>	<b>3</b>
<b>Algemene doelstellingen .....</b>	<b>4</b>
<b>Leerplandoelstellingen / leerinhouden .....</b>	<b>5</b>
<b>Pedagogisch-didactische wenken .....</b>	<b>21</b>
<b>Minimale materiële vereisten.....</b>	<b>28</b>
<b>Evaluatie .....</b>	<b>30</b>
<b>Bibliografie .....</b>	<b>32</b>

---

## VISIE

---

De studierichting Organisatiehulp 3e graad BSO valt binnen het studiegebied Personenzorg. In het Ministerieel Besluit van 25 mei 2007 betreffende de erkenning van de functie logistiek assistent worden de leerlingen die de richtingen Organisatiehulp, Organisatie-assistentie of het traject Verzorging in het experiment modulair volg(d)en, erkend om als gesubsidieerd logistiek assistent tewerkgesteld te worden.

Het specialisatiejaar Organisatie-assistentie bereidt net zoals de studierichting Organisatiehulp voor op logistiek assistent. Door zich verder te specialiseren in voedingsdienst, logistieke diensten en technische en/of onderhoudsdienst én omwille van de stage verhogen de leerlingen hun kansen op tewerkstelling. Bovendien behalen de leerlingen door het volgen van dit specialisatiejaar het diploma secundair onderwijs. Eventueel kan de school bedrijfsbeheer aanbieden waardoor de afgestudeerde zich zelfstandig kan vestigen als: strijkdienst, schoonmaakdienst, broodjesbar...  
Leerlingen die dit specialisatiejaar vlot beëindigen kunnen na ervaring in het werkveld eventueel een leidinggevende functie bekleden.

De richting Organisatie-assistentie is praktijkgericht en heeft zowel een mensgerichte als een productgerichte oriëntering. Naargelang de door de school gekozen diensten en door de leerling gekozen stage worden leerlingen professioneel voorbereid op tewerkstelling in:

- **logistieke diensten**  
als ondersteunende van het zorgteam in:
  - een voorziening met complexe zorgsituaties zoals een algemeen ziekenhuis, een psychiatrisch ziekenhuis, bejaardenopvang, kinderopvang ...
- **facilitaire diensten**
  - voedingsdiensten: medewerker in de verschillende keukens van de zorgsector bij de bediening, in de cafetaria, in de verkoop;
  - onderhoudsdiensten: als medewerker in het professioneel onderhoud, ondersteuning bij centrale sterilisatie en linnendienst in de zorginstellingen.
- **technische diensten**  
medewerker in een woonwarenhuis, een mediotheek, hotel/horeca ...

De werkvelden op de arbeidsmarkt kunnen afhankelijk van de instelling raakvlakken vertonen.

Via de algemene vorming en de meer specifieke praktijkopleiding zijn deze leerlingen tevens professioneel voorbereid om meer specifieke en complexe taken uit te voeren in aanverwante dienstverlenende sectoren zoals:

- in verblijfs-, onderwijs-, vormingsinstellingen en openbare diensten ...
- in de distributie en interne toelevering binnen de zorg- en voedingssector ...
- bij gelegenheidsonthaal, in dienstencentra ...

Zij voeren alleen ondersteunende taken uit voor het zorgteam, en onder geen beding verpleegkundige of verzorgende taken.

---

## BEGINSITUATIE

---

De leerlingen die de opleiding Organisatie-assistentie starten komen voornamelijk uit volgende studierichtingen binnen het studiegebied Personenzorg.

- Organisatiehulp (BSO)<sup>1</sup>
- Verzorging (BSO)
- Grootkeuken (BSO)
- Jeugd- en gehandicaptenzorg (TSO)
- Gezondheids- en welzijnswetenschappen (TSO)
- Sociale en technische wetenschappen (TSO)
- ...

Daarnaast kunnen er ook leerlingen instromen die een eerste jaar hoger onderwijs bijv. in de pedagogische, agogische of paramedische sector (al dan niet met vrucht) hebben beëindigd.

Het instromen vanuit andere studierichtingen vraagt zowel van de leerling als de betrokken lerareneen extra inspanning om de aansluiting voor de diverse vakken zo optimaal mogelijk te laten verlopen. De beginsituatie van de leerlingen kan zeer verscheiden zijn. Als leraar is het belangrijk deze goed in te schatten en hierbij eventueel individuele zelfstudie-opdrachten te geven en te begeleiden.

De meerderheid van de leerlingen voelt zich het meest aangetrokken tot de mensgerichte oriëntering van de studierichting. Een andere groep leerlingen zal zich eerder onderscheiden in het technisch handelen en het manipuleren van producten. Zij voelen er veel minder voor om met mensen om te gaan. Hun interesses liggen duidelijk in de productgerichte oriëntering van de studierichting.

---

<sup>1</sup> Het is als leraar belangrijk te weten welke leerplandoelstellingen de leerlingen in het eerste en het tweede jaar 'Organisatiehulp' hebben verworven.

---

## ALGEMENE DOELSTELLINGEN

---

Aan de hand van het beroepsprofiel opgemaakt door de SERV (logistiek assistent, social profit, ziekenhuizen en rusthuizen april 2007) kunnen volgende **takenclusters** onderscheiden worden:

- vaststellen en voorbereiden van de eigen werkzaamheden;
- uitvoeren van dienstgerichte taken ter ondersteuning van het verpleegkundig en verzorgend team = FACILITAIRE DIENSTEN;
- uitvoeren van patiënt-/bewonergerelateerde taken ter ondersteuning van het verplegend en verzorgend team = LOGISTIEKE DIENSTEN;
- TECHNISCHE ONDERSTEUNING bij dienstverlening in de zorgsector en aanverwanten
- taken ter ondersteuning van de eigen werkzaamheden;

De takenclusters zijn onderverdeeld in competenties die de leerlingen moeten bereiken op het einde van het schooljaar.

Overigens zal de **vakgroep** zelf bepalen welke **competenties** (met afgeleide leerplandoelstellingen en leerinhouden) in de verschillende **vakken** en lesuren (zoals opgegeven in de lessentabel) aan de orde zijn. Het is het lerarenteam dat zal bepalen wie welke doelstellingen realiseert van de verschillende basiscompetenties die nodig zijn om de takenclusters te kunnen realiseren.

Een competentie kan omschreven worden als de reële en individuele capaciteit om **kennis** (theoretische en praktische), **vaardigheden** en **attitudes** in het handelen aan te wenden, in functie van de concrete, dagelijkse en veranderende (werk)situatie én in functie van persoonlijke en maatschappelijke activiteiten<sup>2</sup>.

De **competenties** kunnen zowel in de les, via een project, werkplekleren of stageactiviteiten bereikt worden. De leerkracht heeft hierbij een vrije ruimte aangepast aan de situatie en de noden van de leerlingen.

Volgende **sleutelvaardigheden** zijn in dit beroep belangrijk:

- patiënt/bewoner/klantgericht zijn;
- teamgericht kunnen werken;
- beleefd en respectvol zijn;
- in opdracht kunnen werken;
- sociaal vaardig zijn;
- discreet zijn;
- veiligheidsbewust werken;
- binnen een tijdschema werken;
- flexibel zijn;
- stressbestendig zijn;
- assertief zijn;
- kritisch ingesteld zijn;
- nauwkeurig kunnen werken;
- kunnen organiseren.

Het vak **expressie** is geïntegreerd in de leerinhouden opgenomen, dit om projectwerking te optimaliseren om zo een zo realistisch mogelijk beeld van het beroep te vormen. Al deze vakinhouden maken deel uit van de takenclusters en de competenties.

---

<sup>2</sup> Vanhoren, I.(red.) e.a., Ruim baan voor competenties. Advies voor een model van (h)erkenning van verworven competenties in Vlaanderen: beleidsconcept en aanzet tot operationalisering. Brussel, januari 2002, p. 6, en decreet betreffende het verwerven van een titel van beroepsbekwaamheid.

## LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN<sup>1</sup>

### TAKENCLUSTER 1: VASTSTELLEN EN VOORBEREIDEN VAN DE EIGEN WERKZAAMHEDEN

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. het organiseren van activiteiten</b>		
	1 • gepast hun ideeën verwoorden en een zinvolle inbreng leveren.	<b>1 Oriënteren</b> • Brainstormen
	2 • een projectplan schematisch/schriftelijk uitwerken.	<b>2 Voorbereiden</b> • Plan opstellen
	3 • zelfstandig en op een deskundige wijze een activiteit uitvoeren.	<b>3 Uitvoeren</b> • Activiteit • Nazorg
	4 • op een objectieve manier de uitgevoerde activiteit evalueren.	<b>4 Reflecteren</b> • Proces • Product
<b>Competenties m.b.t. het plannen/organiseren van eigen werkzaamheden</b>		
	5 • zelfstandig een eenvoudig stappenplan opmaken in een complexe situatie. • instructiefiches opstellen.	<b>5 Functionele eigen planning</b> • Stappenplan • Instructiefiche – Eenvoudige toestellen – Basishandelingen m.b.t. hygiëne, technieken

<sup>1</sup> Uitbreidingsdoelstellingen worden aangeduid met een *U* en zijn cursief gedrukt. Deze zijn niet verplicht, maar bedoeld voor de meer gevorderde klassen en/of leerlingen.

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• complexere activiteiten voor het team zelfstandig plannen, organiseren en uitvoeren.</li> <li>• <i>diverse planningen via werkpleklers concreet maken (U)</i></li> </ul>	<b>6 Complexere planning van de taken van anderen in bijv. een project (samengestelde taken)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planning en organisatie van activiteiten</li> <li>• Bijv.: nieuwjaarsreceptie, verjaardag, themafeest ...</li> </ul>
<b>Competenties m.b.t. het klaarzetten en het gebruik van materiaal en materieel</b>		
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de juiste materiaal- en materieelkeuze verantwoorden.</li> <li>• de operationaliteit van het materieel controleren.</li> <li>• op een volledig zelfstandige manier een werkpost schikken en organiseren.</li> <li>• <i>diverse oefeningen uitvoeren aangepast aan de situatie (U).</i></li> </ul>	<b>7 Werkpostschikking</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle op de operationaliteit van het materieel</li> <li>• Initiatief</li> </ul>

**TAKENCLUSTER 2: UITVOEREN VAN DIENSTGERICHTE TAKEN TER ONDERSTEUNING VAN HET VERPLEEGKUNDIG EN VERZORGEND TEAM =  
 FACILITAIRE DIENSTEN**

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. voedselbehandeling</b>		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zichzelf situeren binnen de structuur van de toepassingsvelden en er op een actieve manier aan participeren.</li> <li>• <i>de verschillende opdrachten in de diverse diensten uitvoeren en eventueel aan elkaar linken (U).</i></li> <li>• <i>deelnemen aan diverse initiatieven (U)</i></li> </ul>	<b>1 Toepassingsvelden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grootkeuken</li> <li>• Distributiekeuken</li> <li>• Afdelingskeuken</li> <li>• Catering</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• het belang van gezonde voeding verantwoorden in het kader van veel voorkomende diëten.</li> </ul>	<b>2 Gezonde voeding</b>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de termen uit de diëtetiek zeer beknopt verklaren en gepast toepassen.</li> <li>• het onderscheid verwoorden tussen dieet- en reguliere voeding.</li> <li>• de grondstoffen en de bereidingsstechnieken/wijzen eigen aan de specifieke diëten herkennen en toelichten.</li> </ul>	<b>3 Dieetleer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omschrijving</li> <li>• Terminologie</li> <li>• Voedingsstofverrijkte of –beperkte               <ul style="list-style-type: none"> <li>– eiwitverrijkt</li> <li>– vezelverrijkt</li> <li>– natriumbepert</li> <li>– vetbeperkt</li> <li>– ...</li> </ul> </li> <li>• Voedingsstofvrije diëten:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– glutenvrij</li> <li>– lactosevrij</li> <li>– ...</li> </ul> </li> </ul>



DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consistentiediëten</li> <li>• Aangepaste voeding bij:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– diabetes</li> <li>– pre- en postoperatief</li> <li>– zwangeren</li> <li>– ...</li> </ul> </li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• het belang inzien en verwoorden van de HACCP-procedures en certificeringen.</li> <li>• een HACCP-plan van een instelling lezen en interpreteren.</li> <li>• de bruikbare werkinstrumenten van de autocontrolelegids kunnen hanteren i.f.v. de processen op de werkvloer.</li> <li>• een basiskennis ontwikkelen m.b.t. de mogelijkheden tot certificering.</li> <li>• de meeste aanduidingen van de belangrijkste certificeringssystemen herkennen.</li> </ul>	<b>4 HACCP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP-plan</li> <li>• Autocontrolelegids</li> <li>• Certificering: BRC, IFS, ISO</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bepaalde benamingen die wijzen op voedselculturen herkennen en interpreteren.</li> <li>• respect opbrengen voor voedseltradities in alle culturen.</li> <li>• <i>projectgebonden initiatieven zelfstandig uitwerken (U).</i></li> </ul>	<b>5 Cultuurgebonden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diversiteit in voeding</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• in opdracht aangepaste voeding zelfstandig bereiden voor verschillende leeftijdsgroepen.</li> <li>• <i>projectgebonden initiatieven zelfstandig uitwerken (U).</i></li> </ul>	<b>6 Leeftijdsgebonden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baby/peuter/kleuter</li> <li>• Schoolkind</li> <li>• Puber/adolescent</li> <li>• Bejaarde</li> </ul>

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. het onderhoud</b>		
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• een hygiëneplan voor de verschillende keukens lezen en interpreteren.</li> <li>• de verschillende stappen van een hygiëneplan zelfstandig en chronologisch uitvoeren.</li> <li>• <i>na controle door het FAVV de knelpunten bespreken en naar haalbare oplossingen zoeken (U).</i></li> </ul>	<b>7 Keuken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grootkeuken</li> <li>• Distributiekeuken</li> <li>• Afdelingskeuken</li> <li>• Catering</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• alle aspecten op de werkvloer grondig onderhouden rekening houdend met de veiligheids- en hygiënevoorschriften.</li> <li>• constant aandacht besteden aan de complexere ergonomische principes.</li> <li>•</li> </ul>	<b>8 Werkvloer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dienstlokalen</li> <li>• Materialen</li> <li>• Toestellen</li> <li>• Procedures</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• aangepaste hygiënemaatregelen voor technische-, verkeers-, -leefruimten in ziekenhuizen, rusthuizen en kinderdagverblijven zelfstandig uitvoeren.</li> <li>• <i>met verhoogde waakzaamheid inspelen op actuele situaties (U).</i></li> </ul>	<b>9 Specifiek voor ziekenhuizen/rusthuizen/kinderdagverblijven</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De kamer van de patiënt/bewoner</li> <li>• MRSA (ziekenhuisbacterie)</li> <li>• Technische ruimtes: centrale badkamer ...</li> <li>• Verkeersruimtes: gangen, trappen ...</li> <li>• Leefruimtes: eetkamer, salon ...</li> <li>• ...</li> </ul>
10	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de organisatiespecifieke richtlijnen en procedures op het vlak van hygiëne strikt naleven.</li> <li>• de mogelijke gevaren inschatten bij het gebruik van onderhouds- en ontsmettingsmiddelen.</li> </ul>	<b>10 Organisatiespecifieke richtlijnen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ondersteuning bij HACCP:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– good manufacturing processes</li> <li>– gevarenanalyse</li> </ul> </li> </ul>

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	11 <ul style="list-style-type: none"> <li>• preventief handelen om mogelijke besmettingen tegen te gaan.</li> <li>• een gepast beschermingsmiddel kiezen in functie van de uit te voeren taak.</li> <li>• een verantwoorde product- en materieelkeuze maken en zelfstandig desinfecteren.</li> <li>• <i>na controles helpen mee zoeken naar concreet uitvoerbare oplossingen (U).</i></li> </ul>	<b>11 Procedures om mogelijke besmettingen tegen te gaan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preventiemaatregelen inzake besmetting</li> <li>• Persoonlijke beschermingsmiddelen</li> <li>• Productkennis:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– technische fiche</li> <li>– veiligheidsfiche</li> <li>– ...</li> </ul> </li> </ul>
<b>Competenties m.b.t. linnenbehandeling</b>		
	12 <ul style="list-style-type: none"> <li>• een inzicht verwerven in het circuit dat besmet en niet besmet wasgoed doorloopt.</li> <li>• zelf droog en nat linnen sorteren en op een correcte manier stockeren in een aangepaste linnenzak.</li> <li>• voorzorgsmaatregelen nemen bij het verwijderen en bewaren van besmet linnen op centrale plaatsen en de kamers.</li> <li>• het linnen correct verdelen naar de verschillende diensten volgens de doelgroep.</li> </ul>	<b>12 Circuit besmet en niet besmet linnen in ziekenhuizen/rusthuizen/kinderdagverblijf</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het bed</li> <li>• Persoonlijk linnen</li> <li>• Hygiënisch linnen</li> <li>• Linnen met bijzondere kenmerken:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– besmet</li> <li>– afkomstig van het operatiekwartier</li> <li>– inpaklinnen voor de centrale sterilisatie</li> <li>– aangepast linnen bij overgevoeligheid en infecties</li> </ul> </li> </ul>
	13 <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig linnen labelen volgens diverse systemen.</li> <li>• eenvoudige herstellingen aan linnen manueel en machinaal zelfstandig uitvoeren.</li> <li>• <i>projectmatig een hersteldienst organiseren (U).</i></li> <li>• <i>via een creatieve oefening diverse hersteltechnieken toepassen en inoefenen (U).</i></li> </ul>	<b>13 Controleren op verlies en slijtage</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Labelen van linnen</li> <li>• Eenvoudige herstellingen</li> </ul>

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. distribueren</b>		
	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in opdracht van het diensthoofd zelfstandig medicatie ophalen in de apotheek.</li> <li>• inzicht verwerven in verband met de transportmogelijkheden van geïdentificeerde stalen.</li> <li>• de belangrijkste materialen herkennen en benoemen.</li> <li>• de soorten en het belang van de sterilisatiecyclus toelichten.</li> <li>• eenvoudige medische pakketten voorbereiden ter ondersteuning van het zorgteam.</li> <li>• inzicht hebben en rekening houden met de mogelijke gevaren verbonden aan het transport en bewaren van medicatie, stalen en medisch materiaal.</li> <li>• controle uitvoeren op de voorraad en gepast handelen.</li> <li>• een complete service bieden aan het zorgteam door het linnen ontpakken, te sorteren, transporteren en kastklaar te maken.</li> </ul>	<p>14 <b>Verantwoord transport en bewaren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apotheek/medicatie</li> <li>• Labo/stalen</li> <li>• Materialen                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– materialenkennis</li> <li>– sterilisatiecyclus: soorten en belang</li> <li>– verpakkingsvormen</li> <li>– identificatie</li> </ul> </li> <li>• Veiligheid</li> <li>• Stockbeheer:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>– medische materiaal</li> <li>– incontinentiemateriaal</li> <li>– linnen</li> <li>– ...</li> </ul> </li> </ul>

**TAKENCLUSTER 3: UITVOEREN VAN PATIËNT-/BEWONERGERELATEERDE TAKEN TER ONDERSTEUNING VAN HET VERPLEGEND EN VERZORGEND TEAM = LOGISTIEKE DIENSTEN**

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. uitvoeren van transfer/transport</b>		
	1 <ul style="list-style-type: none"> <li>• het specifiek materieel correct en verantwoord gebruiken.</li> <li>• op een gepaste manier omgaan met de zorgvrager tijdens het transport.</li> </ul>	1 <b>Specifiek materieel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Looprek</li> <li>• Bed</li> <li>• Rolstoel</li> <li>• Multipositiewagens</li> <li>• Kinderwagen</li> <li>• ...</li> </ul>
	2 <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelfstandig de zorgvrager ondersteunen en begeleiden tijdens diverse activiteiten.</li> <li>• rekening houden met de vooropgestelde instructie van het zorgteam in functie van het welbevinden van de zorgvrager.</li> <li>• <i>actief deelnemen aan activiteiten in samenwerking met het werkveld (U).</i></li> </ul>	2 <b>Begeleiden van activiteiten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wandelingen</li> <li>• Uitstappen</li> <li>• ...</li> </ul>
	3 <ul style="list-style-type: none"> <li>• zelf initiatief nemen om de veiligheid van de zorgvrager in alle situaties te garanderen.</li> </ul>	3 <b>Veiligheid van diverse zorgvragers</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veiligheidsregels</li> </ul>
<b>Competenties m.b.t. omgaan met beperkte mobiliteit</b>		
	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende gradaties van mobiliteit onderscheiden in functie van het aangepast transport en omgang met de zorgvrager.</li> </ul>	4 <b>Mobiliteitsgraden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Goede gezondheid</li> <li>• Krukken, wandelstok</li> <li>• Loophulp</li> <li>• Rolstoel</li> <li>• Bedlegerig</li> </ul>

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	5 <ul style="list-style-type: none"> <li>• het specifieke materieel gepast hanteren.</li> <li>• onder toezicht van een verpleegkundige, zorgkundige, verzorgende, helpen bij mobiliseren en positioneren.</li> <li>• <i>in functie van wat er voorhanden is op het werkveld met het materieel oefenen (U).</i></li> </ul>	5 <b>Specifiek materieel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziekenoplichter (papegaaienstok)</li> <li>• Krukken</li> <li>• Comfortkussen</li> <li>• ...</li> </ul>
<b>Competenties m.b.t. omgaan met voeding</b>		
	6 <ul style="list-style-type: none"> <li>• aangepaste maaltijdbevraging in een zorginstelling/ziekenhuis uitvoeren rekening houdend met de voorgeschreven richtlijnen van de diëtist.</li> </ul>	6 <b>Menukeuze</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maaltijdbevraging</li> </ul>
	7 <ul style="list-style-type: none"> <li>• op een efficiënte manier de voedselbedeling op de verschillende diensten van een zorginstelling zelfstandig uitvoeren.</li> <li>• de controle en de registratie uitvoeren m.b.t de temperatuursbeheersing.</li> <li>• de totaalzorg rond het maaltijdgebeuren garanderen. voorbeelden: zitcomfort, hulpmiddelen, presentatie ...</li> <li>• <i>seizoensgebonden projecten oriënteren, voorbereiden, uitvoeren en reflecteren (U).</i></li> </ul>	7 <b>Voedselbedeling</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagelijks</li> <li>• Voor speciale gelegenheden, seizoenen</li> </ul>

**TAKENCLUSTER 4: TECHNISCHE ONDERSTEUNING BIJ DIENSTVERLENING IN DE ZORGSECTOR EN AANVERWANTEN**

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. het creëren van sfeer en welbehagen</b>		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• op een fijngevoelige wijze een gepaste sfeer scheppen.</li> <li>• <i>hun eigen inspiratie en creativiteit uitwerken in diverse projecten (U).</i></li> </ul>	<b>1 Interieurzorg, -decoratie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seizoen – en themagebonden</li> <li>• ...</li> </ul>
<b>Competenties m.b.t. opslag, beheer en distributie van materiaal en materieel</b>		
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• een productbeoordeling maken rekening houdend met kostprijs, kwaliteit, hoeveelheid en duurzaamheid.</li> <li>• inzicht hebben in het algemeen economaat van een ziekenhuis, RVT, woon- en zorgcentrum ...</li> <li>• gericht handelen volgens de vraag, noden op het economaat ...</li> <li>• via aangepaste software de voorraad beheren.</li> </ul>	<b>2 Algemeen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productkeuze</li> <li>• Prijs/kwaliteitsvergelijking</li> <li>• Leverancierskeuze</li> <li>• Aankoophoeveelheid</li> <li>• Voorraad: FIFO/FEFO</li> <li>• Inventaris, verzamelstaten</li> <li>• Stockage</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• uit eigen initiatief verantwoord omgaan met voedingsmiddelen volgens de voorgeschreven hygiënerichtlijnen.</li> <li>• de veiligheidsvoorschriften mbt de bewaring van onderhoudsproducten toepassen.</li> </ul>	<b>3 Materiaal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voedingsmiddelen</li> <li>• Onderhoudsproducten</li> <li>• ...</li> </ul>

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	4 <ul style="list-style-type: none"> <li>• materieel voor zorgverbreding verantwoord opslaan, verdelen en onderhouden.</li> </ul>	4 <b>Materieel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kantoorbenodigdheden</li> <li>• Arbeidskledij</li> <li>• Disposables</li> <li>• Keuken- en tafellinnen</li> <li>• Onderhoudsmaterieel</li> <li>• Orthopedisch materieel</li> <li>• Zorgverbredende hulpmiddelen</li> <li>• Technische hulpmiddelen</li> </ul>



**TAKENCLUSTER 5: TAKEN TER ONDERSTEUNING VAN DE EIGEN WERKZAAMHEDEN**

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. interne communicatie</b>		
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• steeds objectief en doelgericht observeren en rapporteren.</li> </ul>	<b>1 Observeren en rapporteren</b>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de vaak voorkomende aandoeningen en specifieke zorgsituaties zeer beknopt omschrijven en er gepast op reageren.</li> <li>• <i>passend reageren op confronterende situaties die onder diverse vormen kunnen aangeboden worden (U).</i></li> </ul>	<b>2 Klantgericht</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaak voorkomende aandoeningen               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dementie</li> <li>– Parkinson</li> <li>– MS</li> <li>– Depressie</li> <li>– Hardhorigheid</li> <li>– Slechtzienheid</li> </ul> </li> <li>• Specifieke zorgsituaties               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Palliatief</li> <li>– Terminaal</li> </ul> </li> <li>• Cultuurgebonden</li> <li>• Leeftijdsgebonden</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• de passende omgangsvormen bij elke doelgroep toepassen.</li> <li>• <i>reflecteren over de toegepaste omgangsvormen (U).</i></li> </ul>	<b>3 Omgangsvormen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actief luisteren</li> <li>• Beroepsgeheim</li> <li>• Empathie</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• op zorgzame wijze en met voldoende discretie de vereiste administratie doeltreffend uitvoeren.</li> </ul>	<b>4 Administratie</b>

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. kwaliteitsvol handelen</b>		
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• verantwoordelijkheid nemen voor alle verplichtingen ten opzichte van zichzelf, de werkgever, het team, de zorgvrager en familie.</li> </ul>	<b>5 Deontologie</b>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zichzelf zeer kritisch evalueren en openstaan voor feedback.</li> <li>• hun handelingen aanpassen in functie van de feedback.</li> <li>• <i>een evaluatie van diverse actoren uitvoeren (U).</i></li> </ul>	<b>6 Zelfevaluatie</b>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>• inzicht verwerven in de evolutie van afval-, water- en energiebeheer in de verschillende werkgebieden.</li> <li>• de vigerende wetgeving en beleid correct toepassen zoals opgegeven door de werkgever.</li> <li>• <i>een sensibiliseringsactie op touw zetten (U).</i></li> </ul>	<b>7 Milieu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afvalbeheer</li> <li>• Waterbeheer</li> <li>• Energie</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• voldoende interesse voor evoluties in de sector tonen.</li> <li>• opgedane kennis via nascholing concreet op de werkvloer toepassen.</li> </ul>	<b>8 In service training</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Externe opleiding</li> <li>• Interne nascholing</li> </ul>

DECR. NR.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
<b>Competenties m.b.t. het nemen van maatregelen inzake preventie</b>		
	9 <ul style="list-style-type: none"> <li>• de verschillende beroepsrisico's zeer beknopt omschrijven en preventief handelen.</li> <li>• de noodzaak inzien van reglementering in verband met preventie van beroepsrisico's.</li> <li>• in elke situatie preventieve maatregelen toepassen.</li> <li>• <i>inspelen op concrete situaties en deelnemen aan infomomenten op de stageplaatsen (U).</i></li> </ul>	9 <b>Beroepsrisico's</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soorten               <ul style="list-style-type: none"> <li>– MRSA</li> <li>– TBC</li> <li>– Hepatitis</li> <li>– HIV</li> <li>– Scabiës</li> <li>– Rugklachten</li> <li>– Prikongevallen</li> </ul> </li> <li>• Preventie               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Reglementering</li> <li>– Vaccinatie</li> <li>– Ergonomie</li> <li>– ...</li> </ul> </li> </ul>

## **LEERPLANDOELSTELLINGEN STAGE**

---

Volgende stageactiviteiten komen expliciet aan bod.

De leerlingen kunnen:

- verantwoordelijkheid nemen inzake administratief ondersteunende taken vb. controleren van lotnummers, controleren van bestelbonnen, leveranciersbonnen en facturen van de verschillende diensten, interne postbedeling, inventarisatie ...
- gepast communiceren met personen uit de totale hiërarchische structuur vb. correct telefoon beantwoorden en boodschappen opnemen en doorgeven, klanten ontvangen, leveranciers te woord staan, rapporteren bij oversten ...
- verantwoord en zelfstandig het beleid omschreven in het hygiëneplan uitvoeren bijv. desinfecteren, extra maatregelen bij verhoogde waakzaamheid, correcte persoonlijke hygiëne op de werkvloer.
- zelfstandig de verzorgingstechnieken begeleiden en uitvoeren vb. opmaken van bedden zonder zorgvrager, aangepast transport van de zorgvrager ...
- verantwoord en inzichtelijk omgaan met te transporteren goederen vb. steriel materiaal, stalen, medicatie, documenten, hulpmiddelen ...
- voldoende verantwoordelijkheid en inzicht aan de dag leggen om op een correcte manier de bevraging te doen van de aangepaste voeding alsook voor het op- en afdienen van de maaltijden.
- zelfstandig en met voldoende inzicht een beperkte stock correct beheren bijv. in- en uitschrijven van materiaal, aanvullen van materiaal, bestellingen opmaken en doorfaxen enz.. van bijv. incontinentiemateriaal, verzorgingsmateriaal, onderhoud- en ontsmettingsmiddelen, dranken, voedingsmiddelen ...
- hun verantwoordelijkheid nemen en zelfstandig werken na het volgen van een briefing of teamvergadering.

Aan de hand van deze te behalen doelstellingen wordt per dienst een taakomschrijving opgesteld in samspraak met de mentoren.

Een voorbeeld van mogelijke stageplaatsen en opdrachten voor de leerlingen.

Stageplaats	Opdrachten
1      Magazijn/Winkelpand/ Logistieke/Farmaceutische bedrijven	Taak voedingsdienst Taak onderhoudsdienst Beoordeling stageplaats Zelfevaluatie
2      Kinderdagverblijf/onthaalmoeder 3      Algemeen ziekenhuis/rustoord	Taak voedingsdienst Taak logistieke dienst Beoordeling stageplaats Zelfevaluatie
4      Facilitaire diensten: grootkeuken, internaat voedingsdienst: medewerker in verschillende (groot)keukens, cafetaria, verkoop. onderhoudsdiensten: medewerker in het onderhoud, schoonmaak en linnendienst.	Taak voedingsdienst Taak logistieke dienst Taak onderhoudsdienst Beoordeling stageplaats Zelfevaluatie
5      Technische dienst medewerker in een doe-het-zelf- zaak, een woonwarenhuis, een mediotheek.	Taak logistieke dienst Taak onderhoudsdienst Beoordeling stageplaats Zelfevaluatie
6      Hotel/Horeca	Taak voedingsdienst Taak logistieke dienst Taak onderhoudsdienst Beoordeling stageplaats Zelfevaluatie

---

## PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

---

### ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

---

De basisprincipes m.b.t. hygiënisch-, veilig-, economisch- en ergonomisch werken lopen als een rode draad doorheen de opleiding.

Ervaringsgericht leren speelt hier een zeer belangrijke rol.

De leerlingen beschikken over een uitgebreide klasbibliotheek en hebben ook de kans om via ICT alle mogelijke informatie te verwerven. Elke manier van informatieverwerving dient benut te worden.

*De leerstof wordt dus via de “geïntegreerde aanpak” aangebracht.*

*Geïntegreerd werken betekent het integreren van theorie en praktijk in een educatieve, professionele en maatschappelijke context. De drie grote componenten uit het totale leerproces worden op elkaar afgestemd:*

- algemene kennis en vaardigheden worden afgestemd op het specifieke gedeelte van de studierichting;
- specifieke kennis en vaardigheden (TV en PV) worden gradueel opgebouwd en de methode wordt aangepast aan het belang voor de praktijk;
- werkplekleren krijgt een concrete invulling.

Technische en praktische vakken worden door dezelfde leerkracht gegeven. De jaarplanning dient samen opgesteld te worden als één geheel.

De leerlingen ontwikkelen zelfwerkzaamheid via project- en groepswork, maar ook via het uitvoeren van individuele taken, het aanleggen van documentatiemappen en het maken van verslagen.

### STAGE

De vakgroep bepaalt welke doelstellingen uit dit leerplan gerealiseerd worden in de stage en/of in de praktijk

- omzendbrief: leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs: **SO/2002/09**;
- de vakgroep **bepaalt stageactiviteiten** waarbinnen deze doelstellingen kunnen gerealiseerd worden;
- de vakgroep **bepaalt de stageplaatsen** waar deze activiteiten kunnen plaatsvinden. Hierbij houdt zij rekening met de vorderingen van de leerlingen op gebied van kennis, vaardigheden en attitudes. Wij adviseren de vakgroepen rekening te houden met de instellingen die in het Beroepsprofiel worden voorgesteld.

#### **Voorbeelden van mogelijke werkvelden:**

- Logistieke diensten : voorbeeld van dienst : logistiek op geriatrische en chirurgische afdeling.
- Facilitaire diensten : voorbeeld van dienst : beheer van voedingsdienst ( zowel grootkeuken, maaltijdbedeling in warme en koude lijn aan huis ), strijkcentrale en linnendienst van OCMW.
- Technische diensten : voorbeeld van dienst : thuiszorgwinkel

#### **Stageplaatsen en –activiteiten moeten volgens een gradatie in moeilijkheidsgraad opgebouwd worden.**

- de stagebegeleider stelt de lijst van de stageactiviteiten en de te realiseren doelstellingen voor aan stageplaatsen;
- de stage wordt bij voorkeur ingericht als een **blokstage**;
- als deze stageplaatsen deze doelstellingen kunnen realiseren, kunnen zij bijkomende andere stageactiviteiten aan de stagebegeleider voorstellen;
- let erop dat de stageperiodes voldoende lang zijn, dit met het oog op voldoende mogelijkheid tot aanpassing en integratie in de dienstwerking op de stageplaats. De stagementor en –

begeleider moet de mogelijkheid hebben om het proces voldoende te begeleiden, bij te sturen en te evalueren;

- we adviseren om de evaluatie geïntegreerd te bekijken volgens de competenties die de leerling dient te bereiken;
- ook het expressieve op een eenvoudige wijze kunnen integreren in het dagelijks stagegebeuren;
- het is nuttig een begrippenlijst aan te maken na elk hoofdstuk.

Een **lerarenstage** is hier zeker op zijn plaats! Hier kan de leraar op één van de stageplaatsen van de leerlingen gedurende een bepaalde tijd concrete werkervaringen opdoen, die nadien tijdens het onderwijsgebeuren kunnen toegepast worden.

Besluit van de Vlaamse Regering 29-05-2009, betreffende personeelsleden in het secundair onderwijs die op bedrijfsstage gaan . (BS 24-09-2009)

Zie ook <http://www.ond.vlaanderen.be/contactformulier> \_

## GIP

De geïntegreerde proef heeft een realiteitsgebonden karakter, is vakoverschrijdend en evalueert kennis, vaardigheden en attitudes gericht op de uitvoering van beroepsgebonden activiteiten.

De leerling moet op het einde van het derde leerjaar van de derde graad in staat zijn om met een redelijke slaagkans in het beroepsleven te stappen. Het gaat hier om logistiek assistent.

Daarom moet hij al denkend leren doen en in staat zijn problemen op te lossen.

De geïntegreerde proef maakt deel uit van de evaluatie van de leerling. De delibererende klassenraad zal zich over het advies van de jury uitspreken.

## VOET

### Wat en waarom?

Vakoverschrijdende eindtermen<sup>4</sup> (VOET) zijn minimumdoelen die, in tegenstelling tot de vakgebonden eindtermen, niet specifiek behoren tot een vakgebied, maar door meerdere vakken en/of vakoverschrijdende onderwijsprojecten worden nagestreefd.

De VOET geven scholen de opdracht om jongeren te vormen tot de actieve burgers van morgen!

Zij moeten jongeren in staat stellen om die sleutelcompetenties te verwerven die een zinvolle bijdrage leveren aan het uitbouwen van een persoonlijk leven en aan de opbouw van de samenleving.

Het orderingskader van de VOET bestaat uit een samenhangend geheel dat deels globaal en deels per graad geformuleerd wordt.

Globaal:

- een **gemeenschappelijke stam** met 27 sleutelvaardigheden  
Deze gemeenschappelijke stam is een opsomming van vrij algemeen geformuleerde eindtermen, los van elke context. Ze zijn toepasbaar in alle opvoedings- en onderwijsactiviteiten van de school. Ze kunnen, afhankelijk van de keuze van de school, in samenhang met alle andere vakgebonden of vakoverschrijdende eindtermen worden toegepast;
- **zeven** maatschappelijk relevante toepassingsgebieden of **contexten**:  
**lichamelijke gezondheid en veiligheid,**  
**mentale gezondheid,**  
**sociorelationele ontwikkeling,**  
**omgeving en duurzame ontwikkeling,**

---

<sup>4</sup> In de eerste graad B-stroom spreekt men over vakoverschrijdende ontwikkelingsdoelen (VOOD). Aangezien zowel VOET als VOOD na te streven zijn, beperken we ons in de tekst tot de term VOET, waarbij we zowel naar het begrip vakoverschrijdende eindtermen als vakoverschrijdende ontwikkelingsdoelen verwijzen.

**politiek-juridische samenleving,  
socio-economische samenleving,  
socioculturele samenleving.**

Per graad:

- **leren leren,**
- **ICT** in de eerste graad,
- **technisch-technologische vorming** in de tweede en derde graad ASO.

### **Een zaak van het hele team**

De VOET vormen een belangrijk onderdeel van de basisvorming van de leerlingen in het secundair onderwijs. Om een brede en harmonische basisvorming te waarborgen moeten de eindtermen van de gemeenschappelijke stam, contexten, leren leren, ICT en technisch-technologische vorming in hun samenhang behandeld worden. Het is de taak van het team om - vanuit een visie en een planning - vakgebonden en vakoverschrijdende eindtermen te combineren tot zinvolle gehelen voor de leerlingen.

Door de globale formulering krijgen scholen meer autonomie bij het werken aan de vakoverschrijdende eindtermen, waardoor de school meer mogelijkheden krijgt om het eigen pedagogisch project vorm te geven.

Het team zal keuzes en afspraken moeten maken over de VOET.

De globale formulering over de graden heen betekent niet dat alle eindtermen in alle graden moeten aan bod komen, dit zou een onbedoelde verzwaring van de inspanningsverplichting tot gevolg hebben. Bij het maken van de keuzes wordt verwacht dat elke graad in elke school een redelijke inspanning doet ten opzichte van het geheel van de VOET, rekening houdend met wat in de andere graden aan bod komt.

Doordat de VOET niet louter graadgebonden zijn, krijgt de school/scholengemeenschap de mogelijkheid om een leerlijn over de graden heen uit te werken.

### **HET OPEN LEERCENTRUM EN DE ICT-INTEGRATIE**

Het gebruik van het open leercentrum (OLC) en de ICT-integratie past in de totale visie van de school op leren en op het werken aan de leervaardigheden van de leerlingen. De inzet en het gebruik van ICT en van het OLC zijn geen doel op zich maar een middel om het onderwijsleerproces te ondersteunen.

Door de snelle evolutie van de informatietechnologie volgen nieuwe ontwikkelingen in de maatschappij elkaar in hoog tempo op. Kennis en inzichten worden voortdurend verruimd. Er komt een enorme hoeveelheid informatie op ons af. De school zal de leerlingen moeten leren hier zinvol en veilig mee om te gaan.

Zelfstandig kunnen werken, in staat zijn eigen initiatieven te ontplooiën en over het vermogen beschikken om nieuwe ideeën en oplossingen in samenwerking met anderen te ontwikkelen, zijn essentieel. Voor het onderwijs betekent dit een ingrijpende verschuiving: minder aandacht voor de passieve kennisoverdracht en meer aandacht voor de actieve kennisconstructie binnen de unieke ontwikkeling van elke leerling. Die benadering nodigt leraren en leerlingen uit om voortdurend met elkaar in dialoog te treden, omdat je de ander nodig hebt om te kunnen leren. Het traditionele beeld van onderwijs zal steeds meer verdwijnen en veranderen in een dynamische leeromgeving waar leerlingen in eigen tempo en in wisselende groepen onderwijs zullen volgen. Dergelijke leerprocessen worden bevorderd door gebruik te maken van het OLC en van ICT-integratie als onderdeel van deze rijke gedifferentieerde leeromgeving.

### **Het open leercentrum als krachtige leeromgeving**

Een open leercentrum (OLC) is een ruimte waar leerlingen, individueel of in groep, zelfstandig, op hun eigen tempo en op hun eigen niveau kunnen leren, werken en oefenen.

Om een krachtige leeromgeving te zijn, is een open leercentrum

- uitgerust met voldoende didactische hulpmiddelen,



- ter beschikking van leerlingen op lesmomenten en daarbuiten,
- uitgerust in functie van leeractiviteiten met pedagogische ondersteuning.

In ideale omstandigheden zou de ganse school een open leercentrum kunnen zijn. In werkelijkheid kan in een school echter niet op elke plaats en op elk moment een dergelijke leeromgeving gewaarborgd worden. Daarom kiezen scholen ervoor om een aparte ruimte als OLC in te richten om zo de leemtes in te vullen.

Voor de meeste leeractiviteiten volstaat een klaslokaal of informaticalookaal. Wanneer is het echter nuttig om over een OLC te beschikken?

- Bij een gedifferentieerde aanpak waarbij verschillende leerlingen bezig zijn met verschillende leeractiviteiten, kan het klaslokaal op vlak van zowel ruimte als middelen niet meer als enige leeromgeving voldoen. Dit is zeker het geval bij begeleid zelfstandig leren, vakoverschrijdend leren, projectmatig werken ... Vermits leerlingen bij deze leeractiviteiten een zekere vrijheid krijgen in het plannen, organiseren en realiseren van het leren, is de beschikbaarheid van extra ruimte en middelen soms noodzakelijk.
- Het leren van leerlingen beperkt zich niet tot de eigenlijke lestijden. Voor sommige opdrachten moeten zij beschikken over aangepaste leermiddelen buiten de eigenlijke lestijden. Niet iedereen heeft daar thuis de mogelijkheden voor. In functie van gelijke onderwijskansen, lijkt het zinvol dat een school ook momenten buiten de lessen voorziet waarop leerlingen van een OLC gebruik kunnen maken.

Om hieraan te voldoen, beschikt een OLC minimaal over volgende materiële mogelijkheden:

- ruim lokaal met een uitnodigende inrichting die een flexibele opstelling toelaat (bijv. eilandjes om in groep te werken);
- ICT: computers met internetverbinding, printmogelijkheid, oortjes, microfoons ...
- digitaal leerplatform waar alle leerlingen toegang toe hebben;
- materiaal waarvan de vakgroepen beslissen dat het moet aanwezig zijn om de leerlingen zelfstandig te laten werken/leren (software, papieren dragers ...) en dat bewaard wordt in een openkaststelsel;
- kranten en tijdschriften (digitaal of op papier).

In het ideale geval is er nog een bijkomende ruimte beschikbaar (liefst ook met ICT-mogelijkheden) die zowel kan gebruikt worden als 'stille' ruimte of juist omgekeerd om bijvoorbeeld leerlingen presentaties te laten oefenen (de grote ruimte is in dat geval de stille ruimte) of voor groepswork (discussiemogelijkheid).

Op organisatorisch vlak is het van belang dat met het volgende rekening wordt gehouden:

- het OLC wordt bij voorkeur gebruikt voor werkvormen en activiteiten die niet in het vaklokaal kunnen gerealiseerd worden;
- het is belangrijk dat bij een leeractiviteit begeleiding voorzien wordt. Deze begeleiding kan zowel gebeuren door de actieve aanwezigheid van een leraar als ook 'van op afstand' door middel van gerichte opdrachten, stappenplannen, studietips ...;
- het OLC is toegankelijk buiten de uren (bijv. tijdens de middagpauze, een bepaalde periode voor en/of na de uren).

Voor het welslagen is het aan te bevelen dat een OLC-beheerder aangesteld wordt. Deze beheerder zorgt o.a. voor inchecken, bewaren van orde, beheer van het materiaal en praktische organisatie en wordt bijgestaan door een ICT-coördinator voor de technische aspecten.

Door het specifieke karakter van het OLC is deze ruimte bij uitstek geschikt voor de realisatie van de ICT-integratie binnen de vakken maar deze integratie mag zich niet enkel tot het OLC beperken.

### **ICT-integratie als middel voor kwaliteitsverbetering**

Onder ICT-integratie verstaan we het gebruik van informatie- en communicatietechnologie ter ondersteuning van het leren.

ICT-integratie kan op volgende manieren gebeuren:

- Zelfstandig oefenen in een leeromgeving  
Nadat leerlingen nieuwe leerinhouden verworven hebben, is het van belang dat ze voldoende mogelijkheden krijgen om te oefenen bijvoorbeeld d.m.v. specifieke pakketten. De

meerwaarde van deze vorm van ICT-integratie kan bestaan uit: variatie in oefenvormen, differentiatie op het vlak van tempo en niveau, geïndividualiseerde feedback, mogelijkheden tot zelfevaluatie.

- **Zelfstandig leren in een leeromgeving**  
Een mogelijke toepassing is nieuwe leerinhouden verwerven en verwerken, waarbij de leerkracht optreedt als coach van het leerproces (bijvoorbeeld in het open leercentrum). Een elektronische leeromgeving (ELO) biedt hiertoe een krachtige ondersteuning.
- **Creatief vormgeven**  
Leerlingen worden uitgedaagd om creatief om te gaan met beelden, woorden en geluid. De leerlingen kunnen gebruik maken van de mogelijkheden die o.a. allerlei tekst-, beeld- en tekenprogramma's bieden.
- **Opzoeken, verwerken en bewaren van informatie**  
Voor het opzoeken van informatie kunnen leerlingen gebruik maken van o.a. cd-roms, een ELO en het internet.  
Verwerken van informatie houdt in dat de leerlingen kritisch uitmaken wat interessant is in het kader van hun opdracht en deze informatie gebruiken om hun opdracht uit te voeren.  
De leerlingen kunnen de relevante informatie ordenen, weergeven en bewaren in een aangepaste vorm.
- **Voorstellen van informatie aan anderen**  
Leerlingen kunnen informatie aan anderen meedelen of tonen met behulp van ICT-ondersteuning met tekst, beeld en/of geluid onder de vorm van bijvoorbeeld een presentatie, een website, een folder ...
- **Veilig, verantwoord en doelmatig communiceren**  
Communiceren van informatie betekent dat leerlingen informatie kunnen opvragen of verstrekken aan derden. Dit kan via e-mail, internetfora, ELO, chat, blog ...
- **Adequaat kiezen, reflecteren en bijsturen**  
De leerlingen ontwikkelen competenties om bij elk probleem verantwoorde keuzes te maken uit een scala van programma's, applicaties of instrumenten, al dan niet elektronisch. Daarom is het belangrijk dat zij ontdekken dat er meerdere valabele middelen zijn om hun opdracht uit te voeren. Door te reflecteren over de gebruikte middelen en door de bekomen resultaten te vergelijken, maken de leerlingen kennis met de verschillende eigenschappen en voor- en nadelen van de aangewende middelen (programma's, applicaties ...). Op basis hiervan kunnen ze hun keuzes bijsturen.

## **SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN**

### **Competenties m.b.t. het plannen/organiseren van eigen werkzaamheden**

Technische fiches opvragen bij de preventieadviseur.  
Eenvoudige software voor voorraadbeheer opvragen via de ICT-coördinator.

### **Competenties m.b.t. het klaarzetten en het gebruik van materiaal en materieel**

Via firma's en stageplaatsen de nieuwste ontwikkelingen opvolgen en toepassen.

### **Competenties m.b.t. voedselbehandeling**

Toepassingen voor HACCP: lijsten met goedgekeurde autocontrolelijsten opvragen bij het FAVV.  
Contact opnemen met de productiechefs/kwaliteitsverantwoordelijke/afdelingshygiënist.  
Bedrijfsbezoeken inlassen.  
Een multiculturele dag organiseren.  
Werkpleklerin in een magazijn.  
Virtuele werkplek.

### **Competenties m.b.t. het onderhoud**

Bedrijfsbezoek.  
Product- en veiligheidsfiches van de producent/leverancier gebruiken.  
Multimedia gebruiken.  
Begeleid zelfgestuurd leren.

### **Competenties m.b.t. linnenbehandeling**

Bedrijfsbezoeken.  
Simulatieoefeningen: behandelen en labelen van linnen.

### **Competenties m.b.t. distribueren**

Bedrijfsbezoeken: mediotheek, distributiebedrijf, sterilisatie, apotheek.

### **Competenties m.b.t. uitvoeren van transfert/transport**

Oefenen op de stageplaatsen.

### **Competenties m.b.t. omgaan met beperkte mobiliteit**

Oefenen op de stageplaatsen.  
Begeleid zelfgestuurd leren.

### **Competenties m.b.t. omgaan met voeding**

Oefenen op de stageplaatsen.  
Gebruik maken van bestaande registratielijsten.

### **Competenties m.b.t. kwaliteitsvol handelen**

Multimedia gebruiken.  
SLA (service level agreement): kwaliteitseisen per instelling.  
Gast spreker uitnodigen.

<b>Competenties m.b.t. het nemen van maatregelen inzake preventie</b>
Gast sprekers uitnodigen. Competentieontwikkelen leren. Navormingssessies van de stageplaatsen volgen.
<b>Competenties m.b.t. interne communicatie</b>
Rollenspelen. Werkplekleren.
<b>Competenties m.b.t. het organiseren van activiteiten</b>
Projecten in realiteit uitvoeren. OVUR-schema toepassen.
<b>Competenties m.b.t. het creëren van sfeer</b>
Zich expressief uitdrukken. Teamteaching voor expressie.

## PROJECTEN

### Stappenplan:

- de leerlingen brainstormen rond de vorm, stellen mails op om informatie te bekomen en sponsors te zoeken;
- organiseren acties om zelf gelden in te zamelen;
- bereiden vergaderingen voor, nodigen mensen uit, werken Powerpoint-presentaties uit, nemen deel aan de eigenlijke vergadering, stellen een verslag op en geven feedback;  
*Hier vinden we belangrijke competenties zoals communicatie, kritiek geven en ontvangen, opkomen voor jezelf, expressie, voorbereiden van en deelnemen aan een vergadering terug. Solliciteren en een functioneringsgesprek voeren.*
- voorbeeld: snoezelcocoen voor diep dementerenden...

---

## MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN<sup>5</sup>

---

### PV PRAKTIJK/HUISHOUDKUNDE/VOEDING/VERZORGING/EXPRESSIE/

---

#### 1 INRICHTING VAN DE LOKALEN

- **nutsvoorzieningen**
  - voorzieningen voor koud en warm water
  - elektriciteitsvoorzieningen voor verlichting, aansluiting toestellen en apparaten
- **infrastructuur**
  - zone voor praktijk voedselbehandeling
  - zone voor presentatie en bediening van voedsel
  - zone voor handhygiëne
  - zone voor werking met textiel
  - zone voor opbergen van het verzorgingsmaterieel
  - zone voor berging van het materieel/materiaal nodig voor decoratieve technieken

#### 2 SPECIEFIEKE UITRUSTING

- materieel nodig voor voedselbehandeling meer bepaald:
    - voor de technieken (portioneren, schillen, beleggen, snijden, verkleinen, inschenken);
    - het bewaren van voedingsmiddelen (koeling);
    - het presenteren en afruimen van bereid voedsel (o.m. dienbladen, voedseltransportwagen);
    - materiaal nodig bij de voedselpresentatie (o.m. tafelbekleding, decoratie)
    - materieel en materiaal nodig voor;
    - het verschonen en dekken van bed (bed, bedlinnen);
    - dagelijks reinigen van lavabo, klein meubilair, spiegels (reinen met o.m. met industriële producten);
    - klein onderhoud van toiletgerief, rolstoel, verzorgingskar;
    - producten met betrekking tot eerste hulp bij ongevallen.
- Een didactische keuken met mogelijkheid tot:
- opslag van grondstoffen en producten voor voedselbehandeling;
  - koeling en diepvriesbewaring van grondstoffen en bereid voedsel;
  - koude en warme maaltijdproductie;
  - interieurzorg- en omkadering;

---

<sup>5</sup> 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.

- maaltijdbediening;
- vaathygiëne;
- afvalhygiëne;
- nazorg in de keuken/verbruikersruimte.

### **TV /HUISHOUDKUNDE/VOEDING/VERZORGING/EXPRESSIE/**

---

Een lokaal verzorging is noodzakelijk met mogelijkheid te beschikken over:

- verbandmateriaal;
- ontsmettingsmiddelen.

Om de leerplandoelstellingen te kunnen realiseren is een leslokaal nodig met voldoende ruimte voor:

- toepassing van uitnodigende didactische werkvormen als rollenspel, discussie- en presentatievormen;

### **PV/TV STAGE/HUISHOUDKUNDE/VOEDING/VERZORGING/EXPRESSIE/**

---

De leerlingen beschikken over een persoonlijke uitrusting die beantwoordt aan de uitrusting nodig voor de uitoefening van het beroep.

De stageplaats is uitgerust met alle noodzakelijke infrastructuur om de doelstellingen en leerinhouden aangegeven in dit leerplan, te bereiken.

De uitrusting en de inrichting van de lokalen dienen te voldoen aan de technische voorschriften inzake arbeidsveiligheid van de Codex over het welzijn op het werk en van het Algemeen Reglement op de Elektrische installaties (AREI).

Door zijn organisatie moeten de voorzieningen de leerlingen inspireren tot een algemene attitude van netheid, zorg en veiligheid.

---

## EVALUATIE

---

### 1 ALGEMENE PRINCIPES

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een losstaande activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de leerling, maar moet verweven zijn met het gehele leerproces. De didactische evaluatie is een inherent deel van leren en onderwijzen. Zij geeft informatie aan leerlingen en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van leerlingen én leraren te optimaliseren.

### 2 CRITERIA

Een relevante evaluatie moet beantwoorden aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

#### 2.1 Validiteit

De evaluatie is valide in de mate dat ze meet wat zij veronderstelt te meten. Om valide te zijn moet de evaluatie aan volgende voorwaarden voldoen:

- de opgaven moeten representatief zijn voor de ganse leerinhoud;
- de toetsing moet aansluiten bij het onderwijs dat voorafgegaan is;
- ze moet een aanvaardbare moeilijkheidsgraad hebben;
- wat geëvalueerd wordt, moet ook voldoende ingeoefend zijn.

#### 2.2 Betrouwbaarheid

De evaluatie is betrouwbaar in de mate dat zij niet afhankelijk is van het moment van afname of correctie.

Een hoge betrouwbaarheid wordt bekomen door:

- nauwkeurige, duidelijke, ondubbelzinnige vragen te stellen;
- te corrigeren op basis van een duidelijk correctiemodel met puntenverdeling;
- relatief veel vragen te stellen;
- aan de leerling voldoende tijd te geven om de toets uit te voeren;
- veel evaluatiebeurten te voorzien (zonder te veel tijd van de onderwijstijd in beslag te nemen!).

#### 2.3 Transparantie en voorspelbaarheid

De evaluatie moet transparant en voorspelbaar zijn: d.w.z. ze mag voor de leerlingen geen verrassingen inhouden. Daarom moet ze aan volgende voorwaarden voldoen:

- ze moet aansluiten bij de wijze van toetsen die de leerlingen gewoon zijn;
- de beoordelingscriteria moeten door de leerling vooraf gekend zijn;
- de leerlingen moeten precies op de hoogte zijn van wat ze moeten kunnen en kennen.

#### 2.4 Didactische relevantie

De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces. De leerlingen moeten uit de beoordeling iets kunnen leren. Daarom is het essentieel aan de leerling feedback te geven:

- door een gecorrigeerde toets in de klas te bespreken: een goede toetsbespreking beperkt zich niet
- tot het geven van de juiste oplossingen maar leert de leerlingen ook waarom een antwoord juist of fout is;
- door de examenkopij te laten inkijken en klassikaal te bespreken.

### 3 SOORTEN

De hedendaagse didactiek maakt een onderscheid tussen proces- en productevaluatie. De procesevaluatie (bijv. dagelijks werk) heeft tot doel informatie te krijgen over de bereikte en niet

bereikte leerdoelen en na te gaan of de gehanteerde werkvormen wel effectief waren in functie van de vooropgestelde doelstellingen. Zij is geen doel op zich, maar biedt een basis om remediërende acties te ondernemen en zo nodig voor andere werkvormen te kiezen. De procesevaluatie kan een aanleiding geven tot zelfevaluatie en eventuele bijsturing van het onderwijsproces van de leraar. De productevaluatie (bijv. de examens) is gericht op de resultaatbepaling: ze spreekt een eindoordeel uit over de leerprestaties van de leerling. De bedoeling is na te gaan in hoeverre de onderwijsdoelen door de leerling bereikt zijn.

### **3.1 De procesevaluatie**

Het dagelijks werk van de leerlingen, een procesevaluatie, wordt permanent geëvalueerd. Het is de bestendige opvolging van het leerproces en de beheersingsgraad van de inhouden door de leerlingen. De eindexamen van een rapportperiode is het resultaat van een redelijk aantal toetsen, waarbij de verschillende vakcomponenten op evenwichtige wijze aan bod komen.

Een relevante procesevaluatie is een mix van gegevens over kennis, vaardigheden en attitudes. Toetsen zullen niet alleen naar de functionele kennis peilen, maar zeker ook naar de mate waarin leerlingen de vaardigheden beheersen. Daarnaast houdt de leraar bij het vastleggen van een cijfer rekening met de evaluatie van attitudes. Naast vakgebonden attitudes selecteert hij een beperkt aantal vakoverschrijdende attitudes die hij bij zijn evaluatie aan bod laat komen. In de verschillende periodes van het jaar kan de aandacht verlegd worden naar andere attitudes.

#### *Rapportering*

Het is noodzakelijk de leerlingen en hun ouders geregeld te informeren over hun vorderingen en prestaties. Dit gebeurt occasioneel via de agenda en systematisch op het einde van elke periode via het rapport. De commentaar en de remediëring op het rapport moeten zinvol, leerlinggericht en opbouwend zijn. Bij ernstige nalatigheden en ernstig gevaar voor mislukking worden de ouders best tijdig verwittigd via een afzonderlijke brief. De eindbeslissing mag voor de leerlingen en de ouders geen verrassing zijn.

#### *Remediëring*

Remediëren is niet enkel een rubriek op het leerlingenrapport. Remediëren moet ook in werkelijkheid gebeuren. Inhaallessen, bijsturingstaken ... maken deel uit van het onderwijsproces. Speciaal uitgezochte oefeningen i.v.m. de individuele tekorten van de leerlingen moeten pedagogisch benaderd worden (ingeleid, voorbereid, gecorrigeerd, geëvalueerd) en dienen opgenomen te worden in de algemene evaluatie van de betrokken rapportperiode. Een schriftelijke neerslag hiervan is een aanrader voor het contact met de ouders via de agenda, en kan als een herhaalde waarschuwing of voorbode van de nakende beslissing gelden.

### **3.2 De productevaluatie**

Examens houden een productevaluatie in. Ze zijn bedoeld om na te gaan in hoeverre de belangrijkste doelstellingen van het leerplan bereikt zijn op het einde van een leer- of onderwijsperiode. De leerinhouden die essentieel zijn voor de leerstofopbouw in het volgend semester of schooljaar moeten aan bod komen.

## **4 JURIDISCH KADER**

Wat de evaluatie betreft, hebben de scholen een veel grotere autonomie dan vroeger. De evaluatiecriteria en de wijze van evalueren behoren tot de bevoegdheid van de lokale scholen. Ze ontwikkelen een eigen evaluatiebeleid dat zijn neerslag vindt in het schoolwerkplan.

Een belangrijke rol bij de ontwikkeling van een eigen evaluatiebeleid is weggelegd voor de vakgroepen, die op die manier betrokken worden bij de globale onderwijskundige visie van de school.

De concrete schikkingen in verband met de evaluatie worden vastgelegd in het schoolreglement, onderdeel: studiereglement.

Het ligt voor de hand dat – in de geest van een participatieve beleidsvoering – bij het opstellen van het luik evaluatie in het schoolreglement rekening gehouden wordt met de opties genomen door de vakgroep.



---

## BIBLIOGRAFIE

---

### BOEKEN

Autocontroleleids voor grootkeukens in verzorgingsinstellingen.

A. KAT en het voorlichtingsbureau voor de voeding, *management in de voedingsdienst, een praktisch leerboek voor de voedingsverzorging in instellingen*, SVH uitgeverij, 1998.

BOHN STAFLEU, VAN LOGHUM, *Vaardigheden, basiszorg*.

Brandschool van de NVBB, opleidingsprogramma NVBB, Nationale Vereniging voor beveiliging, Brussel.

CORNELIS, M., *Dossier 54, Bedrijfsbeheer. Werkboek*, Uitgeverij Den Arend, Bonheiden, 1996.

DE GRAEF, D., VAN AEPEREN, A., VANLUCHENE, K., VERVOORT, K., *Voedingsatelier 1*, Wolters-Plantyn.

EHBO, *Handboek voor helpers*, Rode Kruis, Dienst GVO, Vleurgatsesteenweg 98, 1050 Brussel.

Ergonomie en Arbeidsklimaat, CGAB, Commissariaat-generaal voor de bevordering van de arbeid, Brussel.

Ergonomie: mens en werk, kwaliteit van A tot Z (handboek en videofilm).

GOOVAERTS, L., *Omgangskunde-2*, Acco, Leuven, 1996.

GROOTHUIS, R., *Training van sociale vaardigheden*, Lemma, Utrecht, 1993.

Het brandveiligheidsplan, de heer E. Van den Berghe, Centrum voor Andragogiek, UFSIA.

Hulpmiddelen voor brandpreventie, KVID, VZW G. Schildknechtstraat 9, 1020 Brussel.

Hygiëncode voor de privé-huishouding, voedingscentrum Den Haag.

IJZERMAN, R.K., *Huishoudkunde anders groothuishouding*, Theorieboek 2 - Praktijkboek 2, Thieme.

Kom een beetje bij mij zitten, Animatie in het rusthuis, Cooreman-Massie, Acco, Leuven.

HUYBRECHTS, L., TRUYERS, R., VAN BASTELAERE, A., VANOLST, A., *Praktische gids voor het huishouden*, De Boeck.

LAUWERS, L., LAUWERS, K., *Inleiding tot de baby- en kindervoeding*, ACCO Leuven.

HUYBRECHTS, L., MOLLU, M., SEGERS, H., TRUYERS, R., VAN DEYCK, B., *Huishoudkunde in de welzijnssector*, De Boeck.

Landsbond der Christelijke mutualiteiten, DVO, Rugpijn vóór zijn.

COKELAERE, M., *Anatomie-EHBO*, Aurelia.

MANSCHOT, M., SIEMERINCK, I.W.Th., FABER, E., *Huishoudkunde voor verzorgenden*, Wolters-Noordhoff, Groningen.

Mijn rug en ik, Provinciaal veiligheidsinstituut, Jezusstraat 28, 2000 Antwerpen.

VAN KAATHOVEN, N. en VAN MIERLO, N., *Voeding en diëten in de verpleging*, Integraal, 1997.

NYGH & VAN DITMAR (educatief), *Leren verzorgen 2* (zorg voor de huishouding).

NYSSSEN, A., *Lichaamstaal in zorg en hulpverlening. Vaardig in non-verbale communicatie*, Nelissen.

Pas op!... je rug, preventie van rugklachten, KU Leuven.

VAN CRAEN, W., *Omgaan met anderen. Een communicatiekunst*, Acco, Leuven, 1990.

VERHOEF, A., VISSER, L., *Omgangskunde 1 & 2*, Nijgh & Ditmar, 1995.

WERKGROEP VERZORGING, *Naslagwerken huishoudkunde*, Wolters Plantyn, 2005:

- voeding
- personenzorg
- leef- en woonsituatie.

STIL, Y., *Verzorgen met gezond verstand*, De tijdstroom 1992.

### WEBSITES

[www.precom-food.nl](http://www.precom-food.nl)

[www.safetystore.nl](http://www.safetystore.nl)

[www.testaankoop.be](http://www.testaankoop.be)

[www.favv.be](http://www.favv.be)

[www.foodsafetymanagement.infofgp.nl](http://www.foodsafetymanagement.infofgp.nl)

<http://portalhealth.fgov.be>

[www.fevia.be/voedselveiligheid/home/htm](http://www.fevia.be/voedselveiligheid/home/htm)

[www.gezondheid.be](http://www.gezondheid.be)

[www.haccpnow.be](http://www.haccpnow.be)

[www.thuis.zorg.mut400.be](http://www.thuis.zorg.mut400.be)

[www.bac-vechter.nl](http://www.bac-vechter.nl)