

**VLAAMS VERBOND VAN HET KATHOLIEK
SECUNDAIR ONDERWIJS**

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

SOCIALE EN TECHNISCHE VORMING
Keuzegedeelte
Basisoptie

Licap - Brussel D/2001/0279/027 - september 2001

ALGEMENE INHOUD

LESSENTABELLEN	3
KEUZEGEDEELTE 'SOCIALE EN TECHNISCHE VORMING'.....	4
BASISOPTIE 'SOCIALE EN TECHNISCHE VORMING'	23

LESSENTABELLEN

Zie website VVKSO bij Lessentabellen

SOCIALE EN TECHNISCHE VORMING
Keuzegedeelte

Eerste graad
Eerste leerjaar: 2 of 4 uur/week

D/2001/0279/027

INHOUD

VISIE.....	6
1	BEGINSITUATIE 6
2	ALGEMENE DOELSTELLINGEN 7
3	ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN 7
3.1	Het leerplan en het opvoedingsproject 7
3.2	Methodiek 7
3.3	Vakoverschrijdend overleg 8
4	LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN..... 9
4.1	Visie op Sociale en technische vorming binnen het keuzegedeelte 9
4.2	Voedselbehandeling 9
4.2.1	Voeding en drank..... 10
4.2.2	Het ontbijt 13
4.2.3	Het tussendoortje 14
4.2.4	De volwaardige maaltijd 15
4.2.5	Het lunchpakket 17
4.3	Werken met materialen..... 18
5	EVALUATIE..... 20
6	MINIMALE MATERIELE VEREISTEN 21

VISIE

Het vak Sociale en technische vorming (STV) kan binnen het keuzegedeelte van het eerste leerjaar A gekozen worden voor twee of vier lestijden per week.

De eerste graad is per definitie oriënterend. De nadruk ligt op de vakken van de basisvorming. Het keuzegedeelte STV heeft een verkennende functie maar is geen voorwaarde voor het volgen van de basisoptie STV. Het is belangrijk leerlingen goed te begeleiden bij het maken van een verantwoorde keuze wat betreft de basisopties in het tweede leerjaar van de eerste graad.

We willen leerlingen zowel op het vlak van voedselbehandeling als op het vlak van werken met materialen succeservaringen aanbieden.

Vanuit de verscheidenheid van de menselijke behoeften worden eenvoudige problemen geformuleerd. Leerlingen leren op een methodische wijze omgaan met deze problemen. We opteren om in de eerste graad de **methodiek van het technisch proces** te hanteren zoals deze ook in het vak Techniek wordt gebruikt. Het is belangrijk dat de leerlingen de lessen als leuk ervaren. Het moet om echte doe-activiteiten gaan.

Leerlingen voeren realisaties uit volgens het technisch proces en houden ook rekening met kwaliteitszorg. In dit eerste jaar opteren we ervoor om binnen **kwaliteitszorg** vooral rekening te houden met hygiënisch, milieubewust en veilig werken. We hopen ook leerlingen bewust te maken van wat gezonde voeding inhoudt.

Tenslotte willen we leerlingen stimuleren in het ontwikkelen van **elementaire sociale en vaardigheden**. We streven ernaar leerlingen te leren opkomen voor zichzelf en respectvol en behulpzaam met anderen om te gaan.

Leerlingen leren ook op een eenvoudige wijze **technische vaardigheden** uitvoeren in verband met voedselbehandeling en materialen.

1 BEGINSITUATIE

In het basisonderwijs hebben de leerlingen kennisgemaakt met:

- ! technische vorming, grondbeginselen van hygiëne, milieuproblematiek, veiligheid, gezonde voeding in het vak wereldoriëntatie;
- ! enkele metingen zoals lengtemetingen, massa- en volumemetingen in het vak wiskunde;
- ! het bewerken van een aantal materialen;
- ! het ontwikkelen van vaardigheden.

Zowel de mogelijkheden als de belangstelling voor de verschillende onderwerpen kunnen bij leerlingen van éénzelfde klas heel uiteenlopend zijn. Hierbij kan onder andere de sociaal-culturele achtergrond van de leerlingen een belangrijke rol spelen.

Het komt er dus op aan om als leraar een zicht te krijgen op de individuele beginsituatie van de leerling en daarop aan te sluiten.

2 **ALGEMENE DOELSTELLINGEN**

Met het vak Sociale en technische vorming beogen wij dat de leerlingen:

- ! methodisch leren werken en denkend handelen via het technisch proces;
- ! eenvoudige technische vaardigheden ontwikkelen door het uitvoeren van concrete realisaties met voedsel en materialen: hygiënisch, milieubewust en veilig handelen;
- ! elementaire sociale vaardigheden ontwikkelen tijdens het uitvoeren van realisaties: luisteren naar elkaar, respectvol en behulpzaam zijn;
- ! bewust worden van wat zich gezond voeden concreet betekent;
- ! een positief zelfbeeld ontwikkelen via het opdoen van succeservaringen door het uitvoeren van concrete realisaties

3 **ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN**

3.1 Het leerplan en het opvoedingsproject

Een school wil haar leerlingen méér bieden dan louter vakkennis. Haar intentieverklaring in dit verband is te vinden in het opvoedingsproject, waarin ook waardeopvoeding en christelijke duiding zijn opgenomen.

Als (mede)drager van het christelijk opvoedingsproject is de leraar alert voor elke kans die het school- en klasgebeuren biedt om diepere dimensies aan te reiken. Het vak >Sociale en technische vorming= biedt hiertoe kansen onder andere in verband met het respectvol omgaan met zichzelf en met elkaar en het verwerven van een bredere kijk op het eigen dagelijkse leven. We pleiten ervoor leerlingen te leren omgaan met verschillen vanuit verscheidene levensovertuigingen. Als leraar is het belangrijk hier uitdrukkelijk ruimte voor te maken.

3.2 Methodiek

Succeservaring staat centraal in de didactiek

De betrokkenheid en de inbreng van de leerling staan dus centraal en bepalen bijgevolg de wijze waarop de leraar leerinhouden aanbrengt.

Vanuit deze zorg dient de leraar volgende principes na te streven:

- ! vertrekken vanuit zintuiglijke waarnemingen van de leerlingen: aanschouwelijk werken;
- ! vertrekken vanuit de ervaringen van de leerlingen en stilstaan bij nieuwe ervaringen: ervaringsgericht werken;
- ! vertrekken vanuit de individuele beginsituatie van de leerlingen en aandacht hebben voor de individuele mogelijkheden: gedifferentieerd werken;
- ! kennis en inzicht bijbrengen vanuit het praktisch handelen en omgekeerd, leren denkend handelen en handelend denken: geïntegreerd werken;
- ! stap voor stap demonstreren (en laten demonstreren door leerlingen) van nieuwe eenvoudige vaardigheden, ondersteund door een overzichtelijk stappenplan en werkfiche: gestructureerd werken;

- ! streven naar een zo groot mogelijke zelfactiviteit van de leerlingen: waarnemen, denken, keuzes leren maken, uitvoeren, evalueren en reflecteren: leerlinggericht werken;
- ! streven naar gericht overleg en samenwerking tussen leraar-leerling en leerlingen onderling: interactief werken;
- ! realisaties uitvoeren op een methodische wijze meer bepaald volgens het technisch proces: probleemoplossend werken.

In dit leerplan worden twee soorten realisaties verwezenlijkt namelijk **voedselbehandeling en werken met materialen**.

Voor elk domein mag ongeveer de helft van een schooljaar gebruikt worden.

Het aantal realisaties voor elk domein kan moeilijk worden vastgelegd. We opteren voor **kleine haalbare realisaties op voorwaarde dat**:

- ! ze direct aansluiten bij de visie, beginsituatie, algemene doelstellingen en de leerplandoelstellingen van dit vak;
- ! ze zo verscheiden mogelijk zijn wat betreft onderwerp, materialen, middelen en methode;
- ! bij de uitvoering ervan gewerkt wordt volgens het technisch proces en dat er voor iedere stap in voldoende tijd wordt voorzien. Bijgevolg adviseren we om elke realisatie te spreiden over tenminste twee lesbeurten (één lesbeurt bestaat uit twee lessen);
- ! het proces of het stilstaan bij en het doorlopen van alle stappen even belangrijk is als het eindresultaat van de realisatie;
- ! er ruimte is voor individuele verschillen en creativiteit;
- ! er zowel individuele als groepsrealisaties voorzien worden;
- ! er voldoende ruimte is om elementaire sociale en eenvoudige technische vaardigheden te ontwikkelen en bij te sturen.

De volgorde van de leerinhouden in het leerplan is niet bindend, maar wordt bepaald door de aard van de realisaties. Het is aangewezen om de twee domeinen binnen één trimester aan bod te laten komen, men mag ook realisaties uit de twee domeinen aan elkaar koppelen. Het spreekt voor zich dat de scholen die voor 4 lessen STV kiezen, meer realisaties kunnen realiseren.

Een helder **stappenplan** (zie bijlage) zorgt voor duidelijkheid wat de stappen van het technisch proces en de criteria voor kwaliteitszorg betreffen. **Werkfiches** (bijvoorbeeld receptuur) bieden gegevens voor een degelijke uitvoering. Leerlingen moeten steeds vooraf weten wat de concrete doelstellingen zijn die de leraar vooropstelt. Vanuit deze doelstellingen worden immers ook de evaluatiecriteria afgeleid. Hierbij moet bewust geselecteerd worden zodat leerlingen op niet te veel zaken tegelijkertijd dienen te letten en het bijgevolg overzichtelijk blijft.

3.3 Vakoverschrijdend overleg

Om het onderwijsleerproces te optimaliseren dienen er afspraken gemaakt te worden omtrent het coördineren van leerinhouden.

4 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

4.1 Visie op Sociale en technische vorming binnen het keuzegedeelte

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 1 Kennismaken met het vak Sociale en technische vorming.
Verwoorden van het begrip technische vaardigheid aan de hand van een voorbeeld. Verwerven van eenvoudige technische vaardigheden.
Verwoorden van sociale vaardigheden aan de hand van een concreet voorbeeld.
Verwerven van elementaire sociale vaardigheden.

LEERINHOUDEN

Technische vaardigheden: hygiënisch werken veilig werken, milieubewust werken en methodisch werken

Sociale vaardigheden: luisteren naar elkaar, respectvol omgaan met elkaar en behulpzaam zijn

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

(Voorstel twee lesbeurten van twee lessen)

- 1 Via concrete voorbeelden verduidelijking geven van de begrippen. Om technische vaardigheden te concretiseren kan er bijvoorbeeld een naamkaartje gemaakt worden waarbij vaardigheden zoals veilig werken, γ aan bod komen. Of men kan ook elke leerling zijn/haar lievelingsdessert laten voorstellen γ

Het is de bedoeling de genoemde sociale vaardigheden te concretiseren naar de leerlingen toe, te laten toepassen in de lessen en dus gedurende alle fasen van het technisch proces, regelmatig te evalueren (door leraar en leerling) en bij te sturen met concrete tips. Als bijlage geven we een voorbeeldschaal.

Als leraar is het belangrijk per lesbeurt één of twee aandachtspunten naar sociale vaardigheden toe te selecteren naar gelang van de noden in de klas en de lesdoelstellingen.

Ongeveer de helft van de lessen wordt besteed aan voedselbehandeling, de andere helft aan het werken met materialen.

4.2 Voedselbehandeling

Volgende doelstellingen worden uitgeschreven aan de hand van vijf onderwerpen (voeding en drank, ontbijt, tussendoortje, volwaardige maaltijd en lunchpakket) die op hun beurt uitgeschreven zijn volgens de stappen van het technisch proces. Telkens worden bepaalde aspecten (zoals handenhygiëne, invloed reclame, lezen receptuur γ) gelinkt aan een van de onderwerpen.

4.2.1 Voeding en drank

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 2 Verwoorden van eigen behoeften, gewoonten en beleving omtrent voeding en drank.
Verwoorden aan welke behoeften voedsel en drank tegemoet komen.
Benoemen van de verschillende behoeften van de mens.
- 3 Keuzes maken uit de verschillende mogelijkheden om aan de voedselbehoefte te voldoen.
Benoemen van de verschillende eetmomenten en eetgewoonten.
- 4 Benoemen van de verschillende productgroepen van de actieve voedingsdriehoek.
Aantonen van het belang van de actieve voedingsdriehoek om tot gezonde voeding te komen.
Toetsen van eigen eetgewoonten aan de voedingsdriehoek en de principes van gezond eten.
- 5 Bereiden van een drankje:
! plannen van de gekozen realisatie;
! aanwenden van de juiste materialen en middelen;
! methode correct toepassen.

Verwoorden en toepassen van de belangrijkste tips in verband met handenhygiëne en afvalhygiëne.
Verwoorden en toepassen van de belangrijkste tips in verband met veiligheid zowel naar zichzelf als naar anderen toe.
- 6 Aanwenden van de juiste middelen en methode bij het verbruiken van het drankje.
Op een sociaal aanvaardbare wijze het drankje verbruiken.
- 7 Evalueren van de vier vorige fasen in het technisch proces. Verwoorden van tips ter verbetering zowel naar technische als sociale vaardigheden.

LEERINHOUDEN

Behoeft en probleem schetsen

Menselijke behoeften zoals fysiologische, sociale, psychische, materiële behoeften

Zoeken en kiezen van oplossingen

Verschillende mogelijkheden om aan voedsel en drankbehoefte te voldoen
Eetmomenten en eetgewoonten

Gezonde voeding via de actieve voedingsdriehoek

Uitvoeren

Realisatie: een drankje bereiden

Handenhygiëne en afvalhygiëne

Veiligheid

Ingebruikneming

Verbruiken van het drankje

Evalueren

(Voorstel: 3 lesbeurten van 2 (4) uren)

2 tot en met 7

Deze doelstellingen worden aangebracht bij het begin van het schooljaar en er wordt verder aan gewerkt gedurende het schooljaar. Als bijlage vindt u een voorbeeld van een stappenplan (criteria volgens de fasen van het technisch proces).

- 2 Om eigen gewoonten in verband met voedsel en drank te inventariseren zal men zoveel mogelijk vertrekken vanuit de eigen leefwereld van de leerlingen, wat hun behoeften en gewoonten zijn. Opletten dat leerlingen elkaar niet gaan veroordelen omwille van hun gewoonten. Benadrukken dat verschillen kunnen en dat deze verschillen heel wat oorzaken kunnen hebben waar respect moet voor opgebracht worden.

Enkele mogelijkheden zijn:

- ! het organiseren van een kringgesprek, waarbij je iedere leerling over de eigen eetgewoonten laat vertellen; luisteren naar elkaar, elkaar laten uitspreken en niet onderbreken, respect opbrengen voor andere leef- en cultuurgewoonten;
- ! rondvraag in verband met eetgewoonten en beleving schriftelijk beantwoorden en dan bespreken in een groepsgesprek;
- ! een collage in groep maken met een voorstelling van eigen keuzen in verband met voeding;
- ! het bespreken van een aantal stellingen rond voeding in een groepsgesprek;
- ! het bijhouden van een eetdagboek gedurende een week en dit dan bespreken in een groepsgesprek.

Er wordt ook aandacht besteed aan andere behoeften dan de louter fysieke, ook sociale behoeften spelen een rol!

- 3 Zich enkel beperken tot het benoemen van de eetmomenten: in volgende leerplandoelstellingen komen we uitgebreid terug op de diverse eetmomenten. Hier wordt echter wel dieper ingegaan op de drankbehoefte.
- 4 Gebruikmaken van een schematische voorstelling die in de klas zichtbaar wordt aangebracht. Eén voedingsvoorlichtingsmodel per school gebruiken en hiervoor afspraken maken binnen de vakgroep en met de leerkracht Natuurwetenschappen. Wij opteren voor de actieve voedingsdriehoek.
Beperkt houden tot de productgroepen van de verschillende voedingsmiddelen. Niet ingaan op de voedingsstoffen.
Gebruikmaken van de tips voor gezonde voeding of de voedingsadviezen.
Gezonde voeding is een zeer persoonsgebonden thema. Het is belangrijk geen waardeoordeel uit te spreken over de eetcultuur van leerlingen.
Wanneer in de klasgroep allochtonen aanwezig zijn is het belangrijk oog te hebben voor hun cultuur of religie.
Om de eigen eetgewoonten te toetsen aan de actieve voedingsdriehoek en de principes van gezonde voeding kan je:
 - ! de leerlingen per 2 laten werken (met duidelijke instructies), iedereen schrijft eigen eetgewoonten! op, toetst die aan de actieve voedingsdriehoek en trekt hier uit besluiten, die in de klasgroep naar voor worden gebracht;

- ! men kan voor elkaar aandachtspunten formuleren in verband met gezonde voeding aan de hand van een eetdagboek;
- ! via spelen in kleine groepjes kunnen worden uitgevoerd;
- ! men kan ook gebruikmaken van eenvoudige educatieve computerprogramma's die de voedingsgewoonten aangeven en evalueren bv. uitgave door het VIGEZ te raadplegen op hun website (zie bibliografie).

De link naar gezonde voeding wordt bij ieder eetmoment terug aangehaald.

We hopen dat leerlingen op basis van de ervaringen in de les nadenken over hun eigen gedrag inzake voeding en hun gewoonten aanpassen aan de belangrijkste regels van gezonde voeding. Dit is echter enkel een streefdoel, we kunnen hierbij niets forceren.

- 5 Planning houdt het bepalen van materialen, middelen en methode in die de uitvoerder (mens) gebruikt en het milieu waarin de uitvoering gebeurt. Deze 5 M=s moeten nog niet op systematische wijze bijgebracht worden. Deze systematische benadering is voorbehouden voor de basisoptie STV. Het is wel belangrijk de juiste terminologie te hanteren.
Suggesties:
vruchtendrankjes, melkdranken, warme dranken bv. chocolademelk

De leerlingen moeten materialen en middelen op een correcte, hygiënische en veilige manier hanteren.

Bij de hand- en afvalhygiëne de HACCP- regelgeving in acht nemen, geen HACCP- regelgeving aanleren aan de leerlingen, wel gebruikmaken van de werkfiches van de school, hieromtrent afspraken maken met alle betrokken leraars voedselbehandeling. De bedoeling is dat gedurende gans het schooljaar aandacht besteed wordt aan handen- en afvalhygiëne, deze vaardigheden worden bij het begin van het schooljaar aangebracht om verder gedurende het ganse schooljaar correct toe te passen.

Bij aandacht voor veiligheid komt het erop aan, bij het gebruik van middelen (apparaten en gereedschappen) rekening te houden met de eigen veiligheid maar ook met die van de anderen.

Instructies gebruiken die vermeld worden op gebruiksaanwijzingen, instructiefiches, technische fiches en wij opteren voor de benaming werkfiches.

Ook instructies eigen aan de school en de werkruimte leren gebruiken.

- 6 Deze fase dient ook gepland te worden in functie van de materialen, middelen en methode die gebruikt zullen worden. Deze planning vindt best plaats voor de uitvoering. De fase van ingebruikneming is belangrijk omdat ze gelegenheid biedt tot samen zijn, luisteren en praten
- 7 Leerlingen stimuleren zichzelf te evalueren en tips tot bijsturing te formuleren. Niet alle criteria moeten telkens aan bod komen, de leraar maakt een selectie overeenkomstig de lesdoelstellingen. Logischerwijze zal er op een opbouwende wijze gewerkt worden met ruimte voor individuele groei.

4.2.2 Het ontbijt

LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
8 Verwoorden van eigen ontbijtgewoonten. Benoemen van verschillende behoeften om een ontbijt te nemen.	Behoeften en probleem schetsen Behoeftte aan ontbijt
9 Voedingsproducten voor het ontbijt situeren binnen de actieve voedingsdriehoek.	Zoeken en kiezen van oplossingen Verschillende ontbijtmogelijkheden
10 Verwoorden welke invloed reclame heeft op onze keuze wat betreft voeding en voedingsgewoonten.	Invloed van de reclame
11 Bereiden van een ontbijt: ! plannen van de gekozen realisatie; ! aanwenden van de juiste materialen en middelen; ! methode correct toepassen; ! veilig en hygiënisch handelen.	Uitvoeren Realisatie: een ontbijt bereiden
12 Aanwenden van de juiste middelen en methode bij het verbruiken van het ontbijt. Zorg dragen voor de sfeer tijdens het ontbijt.	Ingebruikneming Verbruiken van het ontbijt
13 Evalueren van de vier vorige fasen in het technisch proces. Verwoorden van tips ter verbetering zowel naar technische als sociale vaardigheden.	Evalueren

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

(Voorstel: 3 lesbeurten van 2 (4) lesuren)

8 Vertrekken vanuit het ontbijt van de leerlingen, eigen gewoonten voorstellen en verder bespreken.

9-10

Het grote assortiment ontbijtproducten en de invloed van reclame, bv. door middel van reclameboodschappen via de media te bespreken.

Enkele mogelijkheden:

! consumptiegedrag, doe je mee of niet? In een groepsgesprek eigen ideeën weergeven.

! via een reclameknipsel (voor een voedingsproduct voor het ontbijt) vertellen voor de klasgroep waarom zij dit gekozen hebben, of ze het in het gezin als eens gekocht hebben en waarom (invloed van reclame), of het tot hun ontbijtgewoontes behoort.

- Dit kan men de leerlingen thuis op voorhand laten voorbereiden. Je wijst hen op een aantal aandachtspunten waar ze rekening mee moeten houden bij het voorstellen;
! bekijken van een reclamespot op tv en die dan bespreken.

- 11 Werken rond een gewoon broodontbijt, ontbijt met granen ...
Voor de uitbreiding (4 uren) - eventueel een uitgebreid ontbijt voor speciale gelegenheden.
Bij het uitvoeren vooral aandacht besteden aan hygiënisch en veilig handelen.
- 12 Samen tafelen is een prachtig moment om sociale vaardigheden zoals luisteren naar elkaar in te oefenen en te beleven.

4.2.3 Het tussendoortje

LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
13 Verwoorden van eigen gewoonten om een tussendoortje te verbruiken. Benoemen van verschillende behoeften om een tussendoortje te verbruiken.	Behoefte en probleem schetsen Behoefte aan een tussendoortje
14 Voedingsproducten gebruikt als tussendoortje situeren binnen de actieve voedingsdriehoek.	Zoeken en kiezen van oplossingen Verschillende mogelijkheden wat betreft tussendoortjes
15 Eenvoudige receptuur lezen en toepassen. Receptuurgegevens omzetten in gegevens omtrent materiaal, middelen en methode. Gegevens op de verpakking lezen en toepassen.	Informatie ! receptuur (werkfiche) ! gegevens op verpakking
16 Bereiden van een tussendoortje: ! plannen van de gekozen realisatie ! aanwenden van de juiste materialen, middelen; ! methode correct toepassen; ! veilig en hygiënisch handelen.	Uitvoeren Realisatie: een tussendoortje bereiden
17 Eenvoudige metingen correct uitvoeren, bijbehorende cijfergegevens aflezen. Praktische maten leren hanteren voor dagelijks gebruik.	Inhoudsmaten ! maatbeker en balans ! praktische maten
18 Aanbieden van een realisatie met aandacht voor omgangsvormen.	Ingebruikneming Verbruiken van het tussendoortje Aanbieden van het tussendoortje aan derden
19 Evalueren van de vier vorige fasen in het technisch proces en het verwoorden van tips ter verbetering zowel naar technische	Evalueren

als sociale aspecten.

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

(Voorstel: 3 lesbeurten van 2 (4)lessuren)

13 Vertrekken vanuit de tussendoortjes die de leerlingen verbruiken, eigen gewoonten voorstellen en verder bespreken. Tussendoortjes kunnen op verschillende tijdstippen verbruikt worden en aldus ook andere behoeften dekken.

14 Producten met aandacht voor zowel gezonde als minder gezonde tussendoortjes.

15 Afspraken maken met alle leraren die voedselbehandeling geven, om te komen tot een éénvormigheid wat betreft de wijze van uitschrijven en de wijze van ordenen van de receptuur.

Een receptfiche kunnen we zien als een werkfiche voor voeding.

Een recept kan in groepjes worden ontleed en uitgevoerd, en bij de evaluatie onderling worden vergeleken.

Via verschillende verpakkingen van eenzelfde product de gegevens inventariseren.

16 Suggesties:

koekjes, cakes, soep, melkproducten, minipizza's, rauwkost, pannenkoeken, flensjes, fruitbereidingen √

17 Lepels, kopjes vergelijken en komen tot een besluit wat betreft juist meten en schatten. Maatbeker en weegschaal leren gebruiken voor de juiste producten.

Aangeven waarmee het best gemeten wordt, nauwkeurige hoeveelheden zijn soms noodzakelijk.

18 Het tussendoortje kan worden aangeboden aan een derde als attentie, presentje, bedankje √ Met derden bedoelen we klasgenoten, leraren, ouders √

Eventueel kan de attentie voorzien worden van een kaartje met een geschreven boodschap waarom ze dit product juist aan die persoon aanbieden of de leerlingen kunnen dit ook mondeling toelichten op een originele wijze.

Deze doelstelling kan in combinatie met werken met materialen: verpakken van een product, maken van een kaartje √ verwezenlijkt worden.

Oog hebben voor het aanbieden zelf, beleefde omgangsvormen hanteren en respect opbrengen.

4.2.4 De volwaardige maaltijd

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 20 Verwoorden van eigen gewoonten omtrent het verbruik van een volwaardige maaltijd.
Benoemen van de verschillende behoeften om een volwaardige maaltijd te verbruiken.

LEERINHouden

Behoeften en probleem schetsen
Behoeftte aan een volwaardige maaltijd

- | | | |
|----|---|--|
| 21 | Voedingsproducten bij de volwaardige maaltijd situeren binnen de actieve voedingsdriehoek. | Zoeken en kiezen van oplossingen
Verschillende mogelijkheden voor een volwaardige maaltijd |
| 22 | Bereiden van een volwaardige maaltijd:
! plannen van de gekozen realisatie;
! aanwenden van de juiste materialen, middelen;
! methode correct toepassen;
! veilig en hygiënisch handelen. | Uitvoeren
Realisatie: een volwaardige maaltijd bereiden |
| 23 | Aanwenden van de juiste middelen en methode bij het verbruiken van een volwaardige maaltijd.
Tafel dekken op een gepaste wijze voor verschillende eetmomenten.
Elementaire omgangsvormen bij het samen gezellig tafelen kunnen verwoorden en toepassen. | Ingebruikneming
Dekken van de tafel
Verbruiken van een volwaardige maaltijd
Gezellig tafelen |
| 24 | Evalueren van de vier vorige fasen in het technisch proces.
Verwoorden van tips ter verbetering zowel naar technische als sociale vaardigheden. | Evalueren |

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

(Voorstel: 3 lesbeurten van 2 (4)lessen)

- 20 Vertrekken vanuit de volwaardige maaltijd van de leerlingen, eigen gewoonten voorstellen en verder bespreken.
- 23 Eten is ook een sociale bezigheid. Het aanbieden en verbruiken van voedingsproducten/maaltijden is een vorm van gezellig samenzijn. Hierbij kunnen sociale vaardigheden worden inge oefend zoals behulpzaam zijn en respectvol zijn. De totale context is van belang: sfeer met onder andere eventuele storende geluiden en geuren, muziek, warmte, tafelschikking, tafeldecoratie, tafelenoten en de onderlinge relaties, religie en culturele gewoonten. Voor het aanleren van omgangsvormen zijn enkele mogelijkheden:
- ! een rondvraag omtrent omgangsvormen in groepjes laten oplossen , en bespreken met de klasgroep;
 - ! een quiz rond omgangsvormen;
 - ! laat leerlingen - aan de hand van duidelijke instructies of vraagjes- de omgangsvormen bij het tafelen vergelijken bij een doordeweekse maaltijd thuis, een feestmaaltijd, een maaltijd op kamp bij een jeugdbeweging. Je kan de klas in drie groepen verdelen. Groep 1 schrijft op een groot stuk papier de omgangsvormen bij een doordeweekse maaltijd thuis, groep 2 bij een feestmaaltijd, 3 Daarna wordt dit klassikaal besproken, rekening houdende met hoe je je eigen mening verwoordt.

Het bereiden en verbruiken van een maaltijd is moeilijk te verwezenlijken in 2 lesuren, men kan gebruikmaken van een gerecht dat reeds klaargemaakt werd in een vorige lesbeurt en dat bewaard werd in de diepvries.

4.2.5 Het lunchpakket

LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
25 Verwoorden van eigen gewoonten omtrent het lunchpakket. Benoemen van de verschillende behoeften om een lunchpakket te verbruiken	Behoefte en probleem schetsen Behoefte aan lunchpakket
26 Voedingsproducten van het lunchpakket situeren binnen de actieve voedingsdriehoek.	Zoeken en kiezen van oplossingen Verschillende mogelijkheden omtrent het lunchpakket
27 Bereiden van een lunchpakket: ! plannen van de gekozen realisatie; ! aanwenden van de juiste materialen, middelen; ! methode correct toepassen; ! hygiënisch en milieubewust handelen.	Uitvoeren Realisatie: een lunchpakket bereiden
28 Verpakken van een lunchpakket: ! aanwenden van de juiste materialen, middelen; ! methode correct toepassen; ! hygiënisch en milieubewust handelen. Aanbod van verpakkingsmateriaal voor voeding kunnen vergelijken in het kader van het milieubewustzijn. Zuinig gebruik van verpakkingsmateriaal en zo overbodig afval voorkomen.	Een lunchpakket verpakken op een milieubewuste wijze
29 Aanwenden van de juiste middelen en methode bij het verbruiken van een lunchpakket.	Ingebruikneming Verbruiken van het lunchpakket
30 Evalueren van de vier vorige fasen in het technisch proces en het verwoorden van tips ter verbetering zowel naar technische als sociale vaardigheden.	Evalueren

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

(Voorstel: 2 lesbeurten van 2 (4) lesuren)

25-26

Ontleden van het eigen lunchpakket van de leerlingen en vergelijken met de actieve voedingsdriehoek en de principes van gezonde voeding, onderling vergelijken in de klas.

27 We leggen hier de nadruk op milieubewust en hygiënisch handelen.

De klas kunnen we in 2 groepen verdelen die voor mekaar een lunchpakket klaarmaken met extra aandacht voor luisteren naar elkaar, respect hebben voor de mening van anderen, behulpzaam zijn √
Samen het lunchpakket verbruiken.

28 Verpakkingen gebruiken op een milieubewuste wijze en aangepast aan het voedsel dat we willen verpakken.

4.3 Werken met materialen

Voor elke realisatie met materialen moeten de aspecten van de 6 leerplandoelstellingen worden gerealiseerd. De leerplandoelstellingen zijn uitgeschreven volgens de fasen van het technisch proces.

LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
1 Uiten van eigen behoeften, gewoonten en beleving omtrent sfeerscheppende en/of functionele elementen. Verwoorden aan welke behoefte sfeerscheppende/functionele elementen tegemoetkomen. Verwoorden van het belang te weten voor wie iets gemaakt wordt, waarom en waarmee dus rekening moet gehouden worden. Respecteren van de wensen van derden.	Behoeften en probleem schetsen Menselijke behoeften zoals fysiologische, sociale, psychische en materiële behoeften
2 Keuzes maken uit de verschillende mogelijkheden om aan de behoefte aan sfeerscheppende en/of functionele elementen te voldoen. Benoemen van enkele trends in sfeerscheppende en/of functionele elementen.	Zoeken en kiezen van oplossingen Verschillende mogelijkheden aan sfeerscheppende en/of functionele elementen Trends in sfeerscheppende en/of functionele elementen
3 Plannen van de gekozen realisatie. Lezen en uitvoeren van de werkfiche. Aanwenden van de juiste materialen en middelen. Methode correct toepassen.	Uitvoeren Realisatie: sfeerscheppende en/of functionele elementen
Verwoorden en toepassen van de belangrijkste tips in verband met veiligheid zowel naar zichzelf als naar anderen toe.	Veiligheid

	Verwoorden en toepassen van de belangrijkste tips in verband met afval.	Milieubewustzijn
4	Eenvoudige metingen correct uitvoeren, bijbehorende cijfergegevens aflezen. Praktische maten leren gebruiken.	Eenvoudige metingen/praktische maten
5	Aanwenden van de juiste materialen, middelen en methode bij de ingebruikneming. Op een sociaal vaardige wijze de realisatie aanbieden aan derden √	Ingebruikneming Gebruiken van de realisatie Aanbieden aan derden
6	Evaluëren van de vier vorige fasen in het technisch proces. Verwoorden van tips ter verbetering zowel naar technische als sociale vaardigheden.	Evaluëren

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

- 1 Vertrekken vanuit de eigen leefsituatie van de leerlingen, de behoeften bespreken van thuis en op school. Diverse gelegenheden aanhalen.
Klasgesprek of kringgesprek over 'sfeer scheppen in huis'. Hoe heb jij je kamer ingericht, wat vind je mooi, wat doe je op feestdagen om extra sfeer te brengen√?
De leerlingen houden rekening met een aantal aspecten zoals naar anderen luisteren, respect opbrengen en er dus rekening mee houden (in hun reacties) dat smaken en gewoonten kunnen verschillen,√
Zich trachten in te leven in de wensen en behoeften van anderen door bijvoorbeeld een interview af te nemen van andere leerlingen, leraren, ouders√ en nadien de verschillen en gelijkenissen op te sporen.
Mogelijkheden om aan behoeften te voldoen zijn zelf maken, laten maken, kopen√
- 2 Gebruikmaken van reclamefolders uitgegeven door woonwarentuinen, eventueel een bezoek brengen met gerichte opdrachten.
Leerlingen in de mate van het mogelijke ruimte geven om hun creativiteit te uiten en beperkte keuzevrijheid geven bij het kiezen van een realisatie.
- 3 Planning houdt in het bepalen van materialen, middelen en methode die de uitvoerder (mens) gebruikt en het milieu waarin de uitvoering gebeurt.
De 5 M's moeten nog niet op systematische wijze bijgebracht worden. Deze systematische benadering is voorbehouden voor de basisoptie STV.
Het is wel belangrijk de juiste terminologie te hanteren

Gebruikmaken van een werkfiche.

Het aanbod van materialen is groot, er moet een verantwoorde keuze gemaakt worden in functie van de context. Er moet dus zowel rekening gehouden worden met voor wie het gemaakt wordt als voor welke gelegenheid√

Ook hier moet de keuze van de middelen verantwoord zijn, de middelen moeten aangepast zijn aan de leerlingen die ze correct, veilig en milieubewust moeten gebruiken.

Een mogelijkheid:

Leerlingen werken in groepjes aan een realisatie die in de klas, in de leraarskamer, bij de toegang van de school, √ meer sfeer brengt. Ze maken onderling afspraken wie wat doet, wie zorgt voor welk materiaal, op welke manier ze het gaan aanbieden (indien het bv. voor de leraarskamer bedoeld is), wat ze precies zullen zeggen √

Een realisatie moet haalbaar zijn binnen een bepaald budget, het is niet de bedoeling met de leerlingen in te gaan op budgetteren, maar ze moeten een idee hebben omtrent de kostprijs van de realisatie. Deze moet steeds te verantwoorden zijn.

Enkel eenvoudige en haalbare technieken worden aangeleerd.

In verband met veiligheid is het belangrijk zich te houden aan de instructies die vermeld worden op de bijsluiters van de gebruikte middelen zoals gebruiksaanwijzingen, instructiefiches, technische fiches √

Ook instructies eigen aan de school en de werkruimte gebruiken en opvolgen.

- 5 De ingebruikneming veronderstelt ook het plannen van de materialen, middelen en methode. Men heeft de keuze uit het zelf gebruiken of het aanbieden aan derden. Bij het aanbieden aan derden is het zinvol hun mening te vragen, eventueel ook vooraf √ Met derden bedoelen wij klasgenoten, leraren, ouders √
Deze fase biedt de mogelijkheid tot het oefenen van sociale vaardigheden, respect opbrengen voor de specifieke context van de derden.
- 6 De leerlingen stimuleren zichzelf te evalueren en tips tot bijsturing te formuleren. Het is niet de bedoeling om alle mogelijke criteria omschreven in het stappenplan te evalueren. Er moet een verantwoorde keuze gemaakt worden overeenkomend met de lesdoelstellingen.

5 EVALUATIE

We gaan ervan uit dat er door de aard van het technisch proces bij elke realisatie een evaluatie plaatsvindt.

Zowel de ondersteunende kennis als de sociale en technische vaardigheden worden geëvalueerd en bijgestuurd, de criteria worden bepaald door de leerplandoelstellingen en de daarvan afgeleide lesdoelstellingen.

Het evalueren gebeurt in afspraak met de leerlingen, de leerlingen worden vooraf op de hoogte gebracht van de concrete criteria. Leerlingen kunnen ook zichzelf evalueren. Het stappenplan (zie bijlage) en de vaardigheidsschalen (zie bijlagen) kunnen hierbij nuttige instrumenten zijn.

De evaluatie dient vergezeld te worden van de nodige concrete tips tot bijsturing.

Uiteindelijk is het belangrijk dat er een positieve evolutie merkbaar is gedurende het schooljaar! De verschillende evaluaties kan men verwerken in een geschreven beoordeling voor het rapport, in een schaal aanduiding of in cijfers naar gelang van de schoolafspraken hieromtrent.

6 **MINIMALE MATERIELE VEREISTEN**

Voor de 2/4 uren moet minstens één of beide lokalen ter beschikking zijn. Voor het uitvoeren van groepsactiviteiten moet de nodige ruimte voorzien zijn.

6.1 Lokaal voedselbehandeling

6.1.1 Specifieke inrichting

Nutsvoorzieningen

- ! voorzieningen voor koud en warm water
- ! elektriciteitsvoorziening voor verlichting, aansluiting toestellen en apparatuur

Infrastructurele voorzieningen

- ! zone voor praktijk voedselbehandeling
- ! mogelijkheid voor verbruik en bediening
- ! zone voor handhygiëne
- ! zone voor berging van de middelen en de elektrische apparatuur

Specifieke uitrusting

Het aantal keer dat bepaalde voorzieningen moeten aanwezig zijn, is afhankelijk van het aantal leerlingen. Er dient voldoende te zijn voor elke werkende leerling, niet noodzakelijk in één en hetzelfde lokaal.

Specifieke uitrusting naar gelang van de volgende zorgprocessen

- ! opslag van ingrediënten en producten
- ! koeling van ingrediënten en bereid voedsel
- ! voorbereiding, bereiding, presentatie, bediening en verbruik
- ! vaathygiëne, afvalhygiëne

Specifieke uitrusting voor

- ! handenhygiëne
- ! brandveiligheid

Klein werkmateriaal, toestellen en apparaten, omtrent

- ! de toegepaste methode
- ! het bewaren van voedingsmiddelen: koelen
- ! de omkadring van voedselpresentatie

Producten en gerei in verband met eerste hulp bij ongevallen

Informatiebronnen

- ! in verband met voedselbehandeling
 - 6 actieve voedingsdriehoek en documentatiemateriaal
- ! in verband met handenhygiëne
 - 6 hygiëneplan en instructiefiche

- ! in verband met afvalhygiëne
 - 6 hygiëneplan en instructiefiche
- ! in verband met veiligheid
 - 6 instructiefiche

6.1.2 Uitzicht en afwerking

Het geheel is ingericht, uitgerust en afgewerkt volgens de regelgeving in verband met hygiëne en veiligheid.

6.2 Polyvalent lokaal - Lokaal of ruimte voor het werken met materialen

6.2.1 Specifieke inrichting

Nutsvoorzieningen

- ! voorziening voor koud water
- ! elektriciteitsvoorziening voor verlichting, aansluiting apparatuur

Infrastructurele voorzieningen

- ! zone en uitrusting voor het werken met materialen
- ! zone voor berging van materialen en middelen

6.2.2 Specifieke uitrusting

Het aantal keer dat bepaalde voorzieningen moeten aanwezig zijn, is afhankelijk van het aantal leerlingen. Er dient voldoende te zijn voor elke werkende leerling, niet noodzakelijk in één en hetzelfde lokaal.

Klein werkmiddelen en apparaten omtrent

- ! de bewerking van de gekozen materialen
- ! het gebruik van de vereiste middelen
- ! de toepassing van de vereiste methode

Producten en gerei in verband met eerste hulp bij ongevallen

Informatiebronnen: documentatiemateriaal

6.2.3 Uitzicht en afwerking

Het geheel is ingericht, uitgerust en afgewerkt volgens de regelgeving in verband met veiligheid.

SOCIALE EN TECHNISCHE VORMING

Basisoptie

Eerste graad

Tweede leerjaar: 7 of 5 uur/week

PV : 4 of 3 uur/week

TV : 3 of 2 uur/week

D/2001/0279/027

INHOUD

VISIE	25
1 BEGINSITUATIE	25
2 ALGEMENE DOELSTELLINGEN	26
3 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN	26
3.1 Het leerplan en het opvoedingsproject	26
3.2 Methodiek	26
3.3 Vakoverschrijdend overleg.....	28
4 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN	
4.1 Samenwerking.....	29
4.2 Omgaan met elektrische apparatuur	30
4.3 Tijd.....	31
4.4 Massa en volume/inhoud.....	34
4.5 Lengte	36
4.6 Temperatuur	38
4.7 Kwaliteit	40
5 EVALUATIE	40
6 MINIMALE MATERIELE VEREISTEN	41
BIJLAGEN	44

VISIE

Het vak **Sociale en technische vorming** kan binnen de basisoptie gekozen worden voor 5 of 7 lestijden per week.

De basisoptie 'Sociale en technische vorming' (STV) bereidt in het bijzonder voor op de studierichting 'Sociale en technische wetenschappen tweede graad tso'.

We willen leerlingen laten ervaren dat heel wat **activiteiten in ons dagelijks leven gebaseerd zijn op wetenschappelijke vaststellingen en metingen**.

Leerlingen verwerven sociale en technische inzichten die ze concretiseren in eenvoudige experimenten en eenvoudige realisaties. Op die manier kunnen zij **succeservaringen** opdoen.

We willen leerlingen stimuleren in het ontwikkelen van **elementaire sociale vaardigheden**. We streven ernaar leerlingen te leren luisteren naar elkaar, respectvol om te gaan met anderen, behulpzaam te zijn en samen te werken. Ze werken ook een aantal groepsrealisaties en sociale activiteiten uit.

Leerlingen leren ook **technische vaardigheden** toepassen in verband met voedselbehandeling en werken met materialen. We opteren om in de eerste graad de **methodiek van het technisch proces** te hanteren zoals dit ook in het vak Techniek wordt gebruikt. In het tweede leerjaar opteren we ervoor om binnen kwaliteitszorg vooral rekening te houden met ergonomisch, hygiënisch, milieubewust en veilig handelen.

1 BEGINSITUATIE

In het eerste leerjaar A volgden alle leerlingen het vak Techniek. Ook in het tweede leerjaar krijgen alle leerlingen het vak Techniek. Dit betekent evenwel niet dat alle leerlingen op het vlak van technisch denken en handelen evenveel kennen en kunnen.

Een groep leerlingen volgde in het eerste leerjaar A het keuzegedeelte 'Sociale en technische vorming'. Deze leerlingen hebben bij het uitvoeren van realisaties kennis gemaakt met enkele vaardigheden zoals hygiënisch, milieubewust en veilig handelen in verband met het uitvoeren van realisaties met voeding en materialen.

Tevens hebben ze enkele eenvoudige sociale vaardigheden ontwikkeld zoals luisteren, respectvol en behulpzaam zijn.

Zowel de mogelijkheden als de belangstelling voor de verschillende onderwerpen kunnen bij leerlingen van éénzelfde klas heel uiteenlopend zijn. Hierbij kan onder andere de sociaal-culturele achtergrond van de leerlingen een belangrijke rol spelen.

Het komt er dus op aan om als leraar een zicht te krijgen op de individuele beginsituatie van de leerling en daarop aan te sluiten.

2 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

Met het vak Sociale en technische vorming beogen wij dat de leerlingen:

- ! elementaire sociale vaardigheden verwerven en aldus leren samenwerken via groepsrealisaties en sociale activiteiten;
- ! tijd, massa en volume, lengte en temperatuur bepalen en het belang ervan situeren in een ruimere sociale en actuele context;
- ! elektrische apparatuur veilig en milieubewust leren gebruiken;
- ! realisaties uitvoeren in verband met voedselbehandeling en werken met materialen;
- ! methodisch leren werken en denkend handelen via het technisch proces;
- ! ergonomisch, hygiënisch, milieubewust en veilig handelen;
- ! zich bewust worden van wat zich gezond voeden concreet betekent;
- ! een positief zelfbeeld ontwikkelen via het opdoen van succeservaringen door het uitvoeren van experimenten en concrete realisaties.

3 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

3.1 Het leerplan en het opvoedingsproject

Een school wil haar leerlingen méér bieden dan louter vakkennis. Haar intentieverklaring in dit verband is te vinden in het opvoedingsproject, waarin ook waardeopvoeding en christelijke duiding zijn opgenomen.

Als (mede)drager van het christelijk opvoedingsproject is de leraar alert voor elke kans die het school- en klasgebeuren biedt om diepere dimensies aan te reiken. Het vak Sociale en technische vorming biedt hiertoe kansen onder andere in verband met het respectvol omgaan met zichzelf en met elkaar en het verwerven van een bredere kijk op het eigen dagelijkse leven. We pleiten ervoor leerlingen te leren omgaan met verschillen vanuit verscheidene levensovertuigingen. Als leraar is het belangrijk hier uitdrukkelijk ruimte voor te maken.

3.2 Methodiek

Succeservaring staat centraal in de didactiek

De betrokkenheid en de inbreng van de leerling staan dus centraal en bepalen bijgevolg de wijze waarop de leraar leerinhouden aanbrengt.

Vanuit deze zorg dient de leraar volgende principes na te streven:

- ! vertrekken vanuit zintuiglijke waarnemingen van de leerlingen: aanschouwelijk werken;
- ! vertrekken vanuit de ervaringen van de leerlingen en stilstaan bij nieuwe ervaringen: ervaringsgericht werken;
- ! vertrekken vanuit experimenteren om inzichten te verwerven: inductief werken;
- ! vertrekken vanuit de individuele beginsituatie van de leerlingen en aandacht hebben voor de individuele mogelijkheden: gedifferentieerd werken;

- ! kennis en inzicht bijbrengen vanuit het praktisch handelen en omgekeerd, leren denkend handelen en handelend denken: geïntegreerd werken;
- ! stap voor stap demonstreren (en laten demonstreren door leerlingen) van nieuwe eenvoudige vaardigheden, ondersteund door een overzichtelijk stappenplan en/of werkfiche: gestructureerd werken;
- ! streven naar een zo groot mogelijke zelfactiviteit van de leerlingen: waarnemen, denken, keuzes leren maken, uitvoeren, evalueren en reflecteren: leerlinggericht werken;
- ! streven naar gericht overleg en samenwerking tussen leraar-leerling en leerlingen onderling: interactief werken;
- ! realisaties uitvoeren op een methodische wijze;
- ! linken leggen met actuele en regionale gebeurtenissen (nieuwsfeiten, tv-uitzendingen, nationale acties, Europese initiatieven): geactualiseerd werken.

In dit leerplan zijn de leerplandoelstellingen verdeeld over zeven onderwerpen :

- 1 Samenwerking
- 2 Gebruik van elektrische apparatuur
- 3 Tijd
- 4 Massa en volume
- 5 Lengte
- 6 Temperatuur
- 7 Kwaliteit

Deze zeven onderwerpen kunnen toegepast worden in individuele en groepsrealisaties. De concrete uitwerking gebeurt via voedselbehandeling, werken met materialen en sociale activiteiten.

Het aantal realisaties kan moeilijk worden vastgelegd.

We opteren voor kleine haalbare realisaties op voorwaarde dat:

- ! ze direct aansluiten bij de visie, beginsituatie, algemene doelstellingen en de leerplandoelstellingen van dit vak;
- ! ze ruimte laten tot experimenteren en leren via inductie;
- ! ze een concrete toepassing zijn van verworven inzichten;
- ! ze zo verscheiden mogelijk zijn wat betreft materialen, middelen en methode;
- ! bij de uitvoering ervan gewerkt wordt op een methodische wijze en dat er voor iedere stap voldoende tijd wordt voorzien. Bijgevolg vragen sommige realisaties meer tijd dan 1 beurt van 3 (4) uren;
- ! het proces of het stilstaan bij en het doorlopen van alle stappen even belangrijk is als het eindresultaat van de realisatie;
- ! er ruimte is voor individuele verschillen en creativiteit;
- ! er zowel individuele als groepsrealisaties voorzien worden;
- ! er voldoende ruimte is om elementaire sociale en eenvoudige technische vaardigheden te ontwikkelen en bij te sturen.

Indien het totale urenpakket 5 uren bedraagt, wordt het aantal realisaties beperkt.

Indien het urenpakket 7 uren bedraagt, kan er diepgaander gewerkt worden en kunnen er meer experimenten en realisaties voorzien worden.

De leerinhouden >sociale en technische vorming TV/PV= van de basisoptie >Sociale en technische vorming= vormen dus één geïntegreerd geheel. Bijgevolg wordt het volledige pakket onderwezen door één leraar. Indien dit echt niet mogelijk is dan is continu overleg aangewezen.

Methodisch handelen zorgt voor duidelijkheid wat de stappen van het technisch proces betreft. Werkfiches (bijvoorbeeld receptuur) bieden gegevens voor een degelijke uitvoering. Leerlingen moeten steeds vooraf weten wat de concrete doelstellingen zijn die de leraar vooropstelt. Vanuit deze doelstellingen worden immers ook de evaluatiecriteria afgeleid. Het is belangrijk de concrete doelstellingen voor elke lesbeurt zorgvuldig te selecteren en bijgevolg het aantal te beperken.

3.3 Vakoverschrijdend overleg

Om het onderwijsleerproces te optimaliseren dienen er afspraken te worden gemaakt omtrent het coördineren van leerinhouden.

Concreet betekent dit:

! overleg binnen het tweede leerjaar:

- § met alle vakken in verband met de vakoverschrijdende eindtermen;
- § met natuurwetenschappen in verband met de samenstelling en functie van het voedsel, gebruik van actieve voedingsdriehoek;
- § met wiskunde voor wat de metingen aangaat;
- § met techniek in verband met het technisch proces;
- § met plastische opvoeding en techniek: omtrent de gebruikte materialen en technieken;
- § eventueel met leefsleutels omtrent sociale vaardigheden;
- § met alle vakken in verband met een goede studieoriëntering.

! vakgebonden overleg met het eerste leerjaar, keuzegedeelte 'Sociale en technische vorming' en de tweede en derde graad 'Sociale en technische wetenschappen'

- § criteria voor kwaliteitszorg;
- § stappenplan en werkfiche;
- § keuze van sociale en technische vaardigheden;
- § keuze van de realisaties;
- § manier van evalueren.

4 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

4.1 Samenwerking

	LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
1	Verwoorden van de persoonlijke beleving omtrent sociale vaardigheden. Verduidelijken van het belang van elementaire sociale vaardigheden aan de hand van concrete voorbeelden. Verwerven van elementaire sociale vaardigheden.	Belang van sociale vaardigheden ! luisteren naar elkaar ! respectvol omgaan met elkaar ! behulpzaam zijn voor elkaar ! samen werken
2	Benoemen van een aantal voorwaarden om tot een goede samenwerking te komen en deze te behouden. Verwoorden van samenwerkingsproblemen. Verwoorden van een aantal mogelijkheden om met samenwerkingsproblemen om te gaan.	Samenwerkingsvoorwaarden Samenwerkingsproblemen en mogelijke oplossingen
3	Groepsrealisaties uitvoeren op een methodische wijze.	Realisaties
4	Reflecteren en bijsturen van eigen sociale vaardigheden.	Reflectie

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

3 weken van 15 (3 H 5) of 21 (3 H 7) lestijden worden expliciet voor deze doelstellingen voorzien in het begin van het schooljaar. Deze leerplandoelstellingen worden gedurende het verdere schooljaar ingeoeffend.

1 tot en met 4

Via concrete voorbeelden, inleefoefeningen, stellingenspel \forall worden sociale vaardigheden duidelijk gemaakt.

Leerlingen dienen inzicht te verwerven in het belang van sociale vaardigheden. Zij moeten gemotiveerd worden om hun verworven inzichten concreet trachten toe te passen. Hiervoor is een veilige omgeving nodig met heldere afspraken. Het kan zinvol zijn een soort gedragscode voor de lessen af te spreken.

Leerlingen kunnen door een aantal groepsopdrachten of realisaties aan den lijve ervaren hoezeer sociale vaardigheden en afspraken maken nodig zijn. Bijvoorbeeld in kleine groepjes een puzzel laten maken, een gezamenlijk kunstwerk uit >kosteloos materiaal= maken, een levend standbeeld ontwerpen met alle groepsleden, een verjaardagskalender maken voor de klas, een picknick organiseren, een klasfeestje organiseren \forall In deze

concrete situaties is het belangrijk duidelijke instructies of opdrachten te geven aan de leerlingen en nadien stil te staan bij wat er te leren valt uit de opgedane ervaring.

De voorbeeldschaal als bijlage (>tips om sociaal vaardiger te worden=) geeft een mogelijke concretisering van de verschillende sociale vaardigheden weer. Het is immers de bedoeling dat leerlingen de kans krijgen deze vaardigheden te oefenen en toe te passen in de lessen. Zij leren zichzelf evalueren en krijgen regelmatig tips van de leraar en eventueel van klasgenoten. Dit is een leerproces dat gedurende het ganse schooljaar loopt in de lessen Sociale en technische vorming. Als leraar is het belangrijk bij elke realisatie een selectie te maken en uitdrukkelijk aan te duiden aan welke sociale vaardigheid extra aandacht wordt gegeven. Ook in de andere lessen komen sociale vaardigheden aan bod, bv. in een kringgesprek √

Gedurende het schooljaar wordt er bij ieder onderwerp een groepsrealisatie voorzien, samenwerken kan aldus concreet geoefend worden. De realisaties zijn gekoppeld aan voedselbehandeling en werken met materialen maar kunnen ook sociale activiteiten (bv. samen een ontspanningsactiviteit doen zoals een tentoonstelling bezoeken) zijn.

De leraar selecteert een of meerdere sociale vaardigheden (zie voorbeeldschaal) naar gelang van de aard van de realisatie en de noden van de klas en eventueel van de individuele leerlingen. De geselecteerde vaardigheden worden na iedere realisatie geëvalueerd en met concrete tips bijgestuurd.

4.2 Omgaan met elektrische apparatuur

LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
5 Verwoorden van persoonlijke beleving. Verduidelijken van het belang en het begrip elektriciteit in ons dagelijks leven. Verduidelijken van de verschillende factoren die een rol spelen in het veilig en milieubewust omgaan met elektriciteit. Situeren in actuele en sociale context.	Elektriciteit: belang en begrip Veilig en milieubewust gebruik van elektrische apparatuur
6 Uitvoeren van een realisatie (met elektrische apparatuur) volgens het technisch proces.	Realisaties
7 Reflecteren over eigen gedrag inzake het gebruik van elektrische apparatuur.	Reflecties

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Voor deze leerplandoelstellingen worden 15 of 21 lestijden voorzien (3 weken)

- 5 De leerlingen beschikken reeds over heel wat voorkennis uit de lessen techniek, overleg plegen met de leraar Techniek eerste graad.
Bij de persoonlijke beleving van √ kan men met de leerlingen brainstormen over hun persoonlijke belevingen.

Werken vanuit concrete situaties uit de leefwereld van de jongeren.

Elektriciteitsmaatschappijen beschikken over prachtige folders uiterst geschikt als informatie bij de voorbereiding en uitbouw van je les.

- 6 Bij het uitvoeren van elke realisatie werken we op een methodische wijze, zie stappenplan als bijlage.

De keuze van de apparaten is vrij. Hou echter rekening met de verschillende omzettingen (beweging - warmte - gemengde omzetting). De realisatie heeft als doel leerlingen te laten kennis maken met verschillende elektrische apparaten en hun gebruik.

Bij de realisaties houden we rekening met veilig en zuinig (milieubewust) gebruik.

Gebruikmaken van bestaande gebruiksaanwijzing geleverd bij het toestel.

Gebruikmaken van de gegevens op de kenplaat van het toestel.

Ook bij de andere onderwerpen (tijd - massa en volume/inhoud - lengte - temperatuur) gaan we realisaties uitvoeren met elektrische apparatuur, maar hier wordt de basis aangereikt.

- 7 Reflecteren over het eigen gedrag in verband met het gebruik van elektrische apparatuur. Deze reflectie wil leerlingen de kans bieden te toetsen of zij in hun dagelijks leven rekening houden met wat ze geleerd hebben in deze lessen omtrent dit onderwerp. Dit kan gebeuren via een kringgesprek, een schriftelijke opdracht, een quiz √

4.3Tijd

	LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
8	Verwoorden van de persoonlijke beleving omtrent tijd. Verduidelijken van de grootheid en de eenheid van tijd. Schatten en meten van tijd en gebruik van verschillende meetinstrumenten. Berekenen en grafisch voorstellen van tijd. Tijd situeren in sociale en actuele context. Uitvoeren van een experiment omtrent tijd.	Tijd
9	Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen in het biologisch en sociaal ritme. Verwoorden van het verband tussen beide ritmes. Illustreer van de verschillende mogelijkheden in verband met biologisch en sociaal ritme. Uitvoeren van een realisatie volgens het technisch proces. Reflecteren over eigen gedrag inzake	Het biologisch en sociaal ritme

biologisch en sociaal ritme.

- | | | |
|----|--|----------------|
| 10 | Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij het slapen.
Illustreren van de verschillende mogelijkheden in verband met slapen.
Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces.
Reflecteren over eigen slaapgedrag. | Slaap |
| 11 | Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij ontspanning.
Illustreren van de verschillende mogelijkheden tot ontspanning.
Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces.
Reflecteren over eigen ontspanningsmogelijkheden. | Ontspanning |
| 12 | Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij werk en studie.
Illustreren van de verschillende mogelijkheden in verband met werken en studeren.
Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces.
Reflecteren over eigen werk en studiegedrag. | Werk en studie |
| 13 | Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen in de maaltijdmomenten.
Illustreren van de verschillende mogelijkheden in verband met maaltijdmomenten.
Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces.
Reflecteren over eigen gedrag inzake maaltijdmomenten. | Maaltijden |

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Voor deze leerplandoelstellingen worden 25 of 35 lestijden voorzien (5 weken)

- 8 Men kan starten met een brainstorming omtrent tijd. Hier is er ruimte voor de integratie van sociale vaardigheden (leerplandoelstellingen 2-4-5)

Bij het voorstellen van tijd kunnen we gebruik maken van tabellen, grafieken, diagrammen. Leerlingen kunnen bij alle onderwerpen gegevens aflezen.

- 9 Leerlingen informeren over het belang van het biologisch ritme voor de eigen gezondheid.
Aanduiden van het contrast dat kan bestaan tussen ons sociaal en biologisch ritme.

- 10 Mogelijk realisatie rond slaap: bezoek aan een slaapwinkel, bespreken van een slaaponderzoek bij kinderen.
- 11 Aandacht hebben voor verschillende ontspanningsmogelijkheden, deze kunnen zeer verscheiden zijn van persoon tot persoon, ieder persoon heeft daarbij zijn eigen voorkeur. Bij de realisatie kan men een groepsactiviteit plannen, uitvoeren en evalueren. De exploratie van de ontspanningsmogelijkheden in eigen streek kan gebeuren als voortaan, één ontspanningsmogelijkheid wordt na overleg gekozen en gepland, uitgevoerd en geëvalueerd. Suggesties zijn een voettocht, een zoektocht, een fietstocht, een bezoek aan een fitnesscentrum, een bezoek aan het jongerenontmoetingscentrum √
- 12 Bij de realisatie extra aandacht besteden aan planning in de tijd. Suggestie: eigen studieplanning.
- 13 Maaltijden plannen gedurende 24 uur, maar ook tijd plannen bij het bereiden van een maaltijd = bereidingstijd. Gebruikmaken van verschillende meetinstrumenten bijvoorbeeld tijdschakelaar, huishoudklokje √

4.4 Massa en volume/inhoud

LEERPLANDOELSTELLINGEN

LEERINHOUDEN

- | | | |
|----|---|-------------------------------------|
| 14 | <p>Verwoorden van de persoonlijke beleving in verband met eigen gewicht. Verduidelijken van de grootte en de eenheid omtrent massa en volume. Schatten en meten van massa en volume en gebruik van verschillende meetinstrumenten. Berekenen van massa en volume en het grafisch voorstellen. Massa en volume situeren in sociale en actuele context. Uitvoeren van een experiment omtrent massa en volume.</p> | <p>Massa en volume/inhoud</p> |
| 15 | <p>Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij het ergonomisch tillen en dragen. Ergonomisch tillen en dragen illustreren met verschillende mogelijkheden. Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces in verband met ergonomisch tillen en dragen. Reflecteren inzake eigen gedrag in verband met ergonomisch tillen en dragen.</p> | <p>Ergonomisch tillen en dragen</p> |
| 16 | <p>Verwoorden van het belang lichaams-</p> | <p>Lichaamsmassa en massacurven</p> |

massa.
 Verduidelijken van de verschillende factoren die een rol spelen bij het menselijk gewicht.
 Aan de hand van curven de lichaams-massa illustreren.
 Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces in verband met wegen.
 Reflecteren over eigen gedrag in verband met de lichaamsmassa.

- | | |
|--|--|
| <p>17 Omschrijven van het eetbare gedeelte
 Verwoorden van het belang de actieve voedingsdriehoek.
 Verduidelijken hoe de actieve voedingsdriehoek werkt
 Het gebruik van voeding illustreren aan de hand van de actieve voedingsdriehoek.
 Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces in verband met de samenstelling van onze voeding.
 Reflecteren over eigen gedrag in zake >zich voeden.=</p> | <p>Eetbaar gedeelte
 Aanbevolen hoeveelheden volgens de actieve voedingsdriehoek</p> |
|--|--|

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Voor deze leerplandoelstellingen worden 20 of 28 lestijden voorzien (4 weken)

- 14 Overleg met de leraar wiskunde eerste graad is gewenst, de leerplannen Wiskunde - metriek stelsel - van de lagere school zijn gewijzigd, het is aangeraden na te gaan wat leerlingen hieromtrent kennen als basiskennis.

Het gebruik van labo-instrumenten tot een minimum beperken, maatcilinder en maatspuit.

Voor het berekenen van inhoud vertrekken van bekende voorwerpen bijvoorbeeld een blikje cola, een brikje fruitsap √

Ook gebruikmaken van praktische maten zoals kopjes en lepels.

Voor het uitvoeren van een experiment kan men experimenteel en praktisch wegen met verschillende weegschalen.

- 15 Suggestie voor een realisatie: eigen boekentas wegen.

- 16 Gebruikmaken van cijfergegevens van het CLB, Kind en gezin. Bij gebruik van eigen cijfergegevens van de leerlingen moet de leraar het nodige respect eisen van de medeleerlingen, zeker geen leerlingen dwingen √ Het bespreekbaar stellen van het >schoonheidsideaal= is wel belangrijk, evenals het aanreiken van eventuele hulpverleningsmogelijkheden in dat verband.

Suggestie voor een realisatie: bereiden van een gezonde lightmaaltijd.

17 De schematische voorstelling van de actieve voedingsdriehoek dient aanwezig te zijn in het lokaal.

Eigen voedingsgewoonten van de leerlingen hier zeker in betrekken, sociale vaardigheden kunnen hier goed geïntegreerd worden.

Tijdens de realisatie weegschaal en maatbeker correct leren gebruiken.

Deze oefening kan competitief opgevat worden. Hierbij is het noodzakelijk te vertrekken van ingrediënten met identieke kwaliteit en te werken met goed functionerende middelen.

Tijdmetingen kunnen hier in geïntegreerd worden werken met de stopwatch.

Suggestie voor realisatie: verwerken van fruit, groenten.

4.5 Lengte

LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
<p>18 Verwoorden van de persoonlijke beleving in verband met hun grootte. Verduidelijken van de grootte en de eenheid omtrent lengte. Schatten en meten van lengten en gebruik van verschillende meetinstrumenten. Berekenen van lengten en het grafisch voorstellen ervan. Lengten situeren in sociale en actuele context. Uitvoeren van een experiment in verband met lengte.</p>	<p>Lengte</p>
<p>19 Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen in de lichaamslengte. Verduidelijken dat de norm bij lichaamslengte een belangrijke rol speelt. Illustreer van de verschillende mogelijkheden bij het gebruiken van de lichaamslengte als standaard. Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces in verband met lengte. Reflecteren over eigen gedrag inzake lengte.</p>	<p>Lichaamslengte Normalisatie en standaardisatie</p>
<p>20 Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij ergonomie en een gepaste lichaamshouding. Een gepaste lichaamshouding hanteren in welbepaalde situaties. Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces in verband met</p>	<p>Ergonomie en gepaste lichaamshouding</p>

lichaamshoudingen.
Reflecteren inzake eigen lichaams-
houding.

- 21 Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij de schikking van de werkpost en de werkruimte. Werkpostinrichting en werkruimte
- Illustreren van de verschillende mogelijkheden voor de werkpostinrichting.
- Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces in verband met het schikken van de werkpost en de werkruimte.
- Reflecteren over eigen gedrag inzake het schikken van een werkpost en een werkruimte.

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Voor deze leerplandoelstellingen worden 25 of 35 lestijden voorzien (5 weken)

- 18 Overleg met de leraar wiskunde eerste graad is gewenst.
Men kan vertrekken vanuit verschillende metingen uitgevoerd door de leerlingen met verschillende meetinstrumenten.
Suggesties voor experimenten: tekendictee, bekleden van voorwerpen aan de hand van een patroon, schema, technische tekening √ bijvoorbeeld passe-partout, boeken kaffen, fotokader, bekleden van dozen, tafelset, gelegenheidskaart √
- 19 Cijfergegevens van CLB, Kind en gezin kunnen gebruikt worden.
Eigen gegevens eventueel verwerken.
- 20 Ergonomische lichaamshouding worden in de realisatie concreet toegepast en geëvalueerd.
Er wordt hierin verwezen naar het belang van ergonomisch werken in allerlei situaties.
Ook in de verdere realisaties bij temperatuur worden de leerlingen attent gemaakt op een ergonomische lichaamshouding.
- 21 Werkpostinrichting wordt in realisaties concreet en herhaaldelijk toegepast.
Voor metingen in verband met een werkruimte kan men een groepsactiviteit voorzien.
Eenvoudige metingen uitvoeren in het lokaal bv. de hoogte van de tafel, de hoogte van de stoel √
Men kan ook werken rond de inrichting van de keuken, een goede keukengids van een woonwarenhuis kan hierbij een goed hulp zijn.
Deze realisatie kan men verder afwerken samen met normalisatie.
- Men kan binnen voedselbehandeling werken rond kwaliteitsklassen van groeten en fruit.

4.6 Temperatuur

LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN
<p>22 Verwoorden van de persoonlijke beleving van temperatuur. Verduidelijken van de grootte en de eenheid van temperatuur. Schatten en meten van temperatuur en gebruik van verschillende meetinstrumenten. Berekenen en grafisch voorstellen van temperatuur. Temperatuur situeren in sociale en actuele context. Uitvoeren van een experiment.</p>	Temperatuur
<p>23 Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij de lichaamstemperatuur. Illustreer van de verschillende mogelijkheden in verband met lichaamstemperatuur. Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces. Reflecteren over eigen gedrag in verband met lichaamstemperatuur.</p>	Lichaamstemperatuur
<p>24 Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij de temperatuur van een maaltijd. Illustreer van de verschillende mogelijkheden in verband met de temperatuur van een maaltijd. Uitvoeren van realisatie volgens het technisch proces. Reflecteren over het eigen gedrag inzake de temperatuur van maaltijden.</p>	Temperatuur bij maaltijden

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Voor deze leerplandoelstellingen worden 15 of 21 lestijden voorzien (3 weken)

22 Als voortraak eventueel temperatuurgegevens laten opmeten en noteren.

23 Opmeten van lichaamstemperatuur op verschillende tijdstippen van een dag.
Het subjectieve van de temperatuurmetingen duidelijk laten aanvoelen.

24 Verschillende temperatuurmetingen uitvoeren bij voedselbehandeling.

Bij gebruik van een kwikthermometer dient men de leerlingen te wijzen op de gevaren bij het breken van de thermometer.

Bij de realisatie kan men een groepsactiviteit uitvoeren, het klaargemaakte gerecht serveren en in groep verbruiken, met integratie van sociale vaardigheden, samen tafelen.

4.7 Kwaliteit

LEERPLANDOELSTELLINGEN

- 25 Verwoorden van de persoonlijke beleving van kwaliteit.
Verduidelijken van het belang en de verschillende factoren die een rol spelen bij kwaliteit.
Kwaliteit situeren in sociale en actuele context.
Uitvoeren van een realisatie volgens het technisch proces.
Reflecteren over eigen gedrag inzake kwaliteit.

LEERINHOUDEN

Kwaliteit: belang, verschillende factoren en situering

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Voor deze leerplandoelstellingen worden 15 of 21 lestijden voorzien (3 weken)

25 Leerlingen krijgen hier een integratie van de voorgaande leerplandoelstellingen en ontdekken hoe alles wat ze verworven en geleerd hebben bijdraagt tot kwaliteit.

5 EVALUATIE

Er is een toetsing nodig bestaande uit het **verwoorden, illustreren en concreet toepassen van de zeven onderwerpen**. Deze toetsing geeft aan in welke mate de leerplandoelstellingen door de leerlingen bereikt zijn. Deze toetsing kan op het einde van elk onderwerp plaatsvinden.

We gaan ervan uit dat door de aard van het technisch proces er **bij elke realisatie een evaluatie plaatsvindt**. Zowel de ondersteunende kennis als de sociale en technische vaardigheden worden geëvalueerd en bijgestuurd, de criteria worden bepaald door de leerplandoelstellingen en de daarvan afgeleide lesdoelstellingen. Het stappenplan (zie bijlage) en de vaardigheidsschalen (zie bijlage >tips om sociaal vaardiger te worden=) kunnen hierbij nuttige instrumenten zijn.

Het evalueren gebeurt in afspraak met de leerlingen, de leerlingen worden vooraf op de hoogte gebracht van de concrete criteria. Leerlingen kunnen ook zichzelf evalueren. De evaluatie dient vergezeld te worden van de nodige concrete tips tot bijsturing.

Uiteindelijk is het belangrijk dat er een positieve evolutie merkbaar is gedurende het schooljaar! De verschillende evaluaties kan men verwerken in een geschreven beoordeling voor het rapport, in een schaal aanduiding of in cijfers naar gelang van de schoolafspraken hieromtrent.

6 **MINIMALE MATERIELE VEREISTEN**

Voor minstens 3/4 lesuren per week moeten de leerlingen beschikken over een lokaal voedselbehandeling en/of een polyvalent lokaal (lokaal werken met materialen). Het is ook wenselijk voor de overige 2/3 lesuren te beschikken over bovenstaande lokalen om experimenten te kunnen uitvoeren.

Voor de groepsactiviteiten moet er voldoende geschikte ruimte zijn.

6.1 Lokaal voedselbehandeling

6.1.1 Specifieke inrichting

Nutsvoorzieningen

- ! voorzieningen voor koud en warm water
- ! elektriciteitsvoorziening voor verlichting, aansluiting toestellen en apparatuur

Infrastructurele voorzieningen

- ! zone voor praktijk voedselbehandeling
- ! mogelijkheid voor verbruik en bediening
- ! zone voor handhygiëne
- ! zone voor berging van de middelen en de elektrische apparaten

6.1.2 Specifieke uitrusting

Het aantal keer dat bepaalde voorzieningen moeten aanwezig zijn, is afhankelijk van het aantal leerlingen. Er dient voldoende te zijn voor elke werkende leerling, niet noodzakelijk in één en hetzelfde lokaal.

Specifieke uitrusting naar gelang van de volgende zorgprocessen

- ! opslag van ingrediënten en producten
- ! koeling van ingrediënten en bereid voedsel
- ! voorbereiding, bereiding, presentatie, bediening en verbruik
- ! vaathygiëne, afvalhygiëne

Specifieke uitrusting voor

- ! handhygiëne
- ! brandveiligheid

Meetinstrumenten, kleine werkmiddelen, toestellen en apparaten, omtrent

- ! de gekozen concrete realisaties en/of experimenten aansluitend bij de diverse onderwerpen:
 - \$ samenwerking
 - \$ tijd
 - \$ veilig en milieubewust gebruik van elektrische apparatuur
 - \$ lengte
 - \$ massa- en volume
 - \$ temperatuur
- ! de toegepaste methode

- ! het bewaren van voedingsmiddelen: koelen
- ! de omkadering van voedselpresentatie

Producten en gerei in verband met eerste hulp bij ongevallen

Informatiebronnen

- ! in verband met voedselbehandeling
 - 6 actieve voedingsdriehoek en documentatiemateriaal
- ! in verband met handenhygiëne
 - 6 hygiëneplan en instructiefiche
- ! in verband met afvalhygiëne
 - 6 hygiëneplan en instructiefiche
- ! in verband met veiligheid
 - 6 instructiefiche

6.1.3 Uitzicht en afwerking

Het geheel is ingericht, uitgerust en afgewerkt volgens de regelgeving in verband met hygiëne en veiligheid.

6.2 Polyvalent - Lokaal of ruimte voor het werken met materialen

6.2.1 Specifieke inrichting

Nutsvoorzieningen

- ! voorziening voor koud water
- ! elektriciteitsvoorziening voor verlichting, aansluiting apparatuur

Infrastructurele voorzieningen

- ! zone en uitrusting voor werken met materialen
- ! zone voor berging van materialen en middelen

6.2.2 Specifieke uitrusting

Het aantal keer dat bepaalde voorzieningen moeten aanwezig zijn, is afhankelijk van het aantal leerlingen. Er dient voldoende te zijn voor elke werkende leerling, niet noodzakelijk in één en hetzelfde lokaal.

Meetinstrumenten, klein werkmateriaal en apparaten omtrent

- ! de gekozen concrete realisaties en/of experimenten aansluitend bij de diverse onderwerpen:
 - \$ samenwerking
 - \$ tijd
 - \$ veilig en milieubewust gebruik van elektrische apparatuur
 - \$ lengte
 - \$ massa- en volume

§ temperatuur

- ! de bewerking van de gekozen ingrediënten
- ! het gebruik van de vereiste middelen
- ! de toepassing van de vereiste methode

Producten en gerei in verband met eerste hulp bij ongevallen

Informatiebronnen: documentatiemateriaal

6.2.3 Uitzicht en afwerking

Het geheel is ingericht, uitgerust en afgewerkt volgens de regelgeving in verband met veiligheid.

BIJLAGEN

Stappenplan

De linkerkolom wordt ingevuld gedurende de verschillende stappen van de realisatie. De rechterkolom wordt ingevuld als evaluatie waarbij je kan aanduiden of iets goed of juist was of eerder minder goed of onjuist was.

<p><i>Aan welke sociale vaardigheden wil ik gedurende deze realisatie speciaal aandacht besteden?</i></p> <p><i>Aan welke technische vaardigheid wil ik gedurende deze realisatie speciaal aandacht besteden?</i></p> <p>1 Behoeften en probleem schetsen Welke behoeften en/ of probleem stel ik vast? Waarom heb ik deze behoeften?</p> <p>2 Zoeken en kiezen van oplossingen Welke mogelijke oplossingen zijn er? Voor welke oplossing kies ik? En waarom?</p> <p>3 Uitvoeren (met gebruik van werkfiche) 3.1 Plannen van het uitvoeren Welke materialen zal ik gebruiken? Welke middelen zal ik gebruiken? Welke methode zal ik gebruiken?</p> <p>3.2 Plannen van de ingebruikneming Welke materialen zal ik gebruiken? Welke middelen zal ik gebruiken? Welke methode zal ik gebruiken? Hoe zal ik het aanbieden aan derden?</p> <p>3.3 Uitvoeren van de realisatie</p> <p>3.4 Nazorg</p> <p>4 Ingebruikneming 4.1 Uitvoeren van de ingebruikneming 4.2 Nazorg</p> <p>5 Evaluatie Vul de rechterkolom in! Waar zal ik bij een volgende realisatie speciaal aandacht aan besteden? Tips? Was ik enthousiast over deze realisatie? Waarom wel? Waarom niet?</p>	
---	--

Tips om sociaal vaardiger te worden

Luisteren naar elkaar

Ik laat anderen uitspreken, ik onderbreek de ander niet.

Ik praat niet met andere leerlingen als een klasgenoot aan het woord is.

Ik toon dat ik luister door de andere aan te kijken: ik ben niet tegelijk bezig zijn met andere dingen.

Als ik het eens ben met de ander, dan laat ik dit blijken door te knikken, een glimlach.

Als het niet duidelijk is wat de ander zegt, dan vraag ik om uitleg.

Ik verwoord wat de andere gezegd heeft.

Als ik het niet eens ben met de ander, dan laat ik de ander eerst uitspreken. Nadien verwoord ik mijn eigen mening.

Respectvol omgaan met elkaar

Ik verzorg mijn voorkomen.

Ik hou rekening met afspraken die gemaakt worden in de klas.

Ik gebruik geen scheldwoorden of ruige taal.

Ik roddel niet over anderen.

Ik lach anderen niet uit.

Ik reageer niet agressief.

Ik plaag of pest anderen niet omwille van verschillende ideeën, gewoonten, wensen, uiterlijkheden.

Ik gebruik een beschaafde taal.

Ik draag zorg voor middelen en materialen.

Behulpzaam zijn

Ik stel zelf voor om hulp te bieden.

Wat mij gevraagd wordt of afgesproken is, werk ik volledig af.

Samenwerken (alle tips voor luisteren, respectvol omgaan en behulpzaam zijn vormen de basis om tot een goede samenwerking te komen)

Ik zorg ervoor dat ieder lid van de groep zijn ideeën kan verwoorden: ik luister naar alle leden.

Ik verwoord mijn eigen mening op een rustige wijze.

Ik dring anderen mijn mening niet op.

Ik maak afspraken met alle groepsleden.

Ik verdeel de taken met alle groepsleden.

Ik hou mij aan de groepsafspraken.

Ik verwoord mijn eigen >fouten=.

Ik lach anderen niet uit of verwijt hen niet als ze iets >fouts= doen.

Ik verwoord wat ik fijn vind in het samenwerken.

Ik verwoord wat ik moeilijk vind in het samenwerken.

Ik zoek samen met de anderen naar manieren om de samenwerking beter te laten verlopen.