

Leerplan

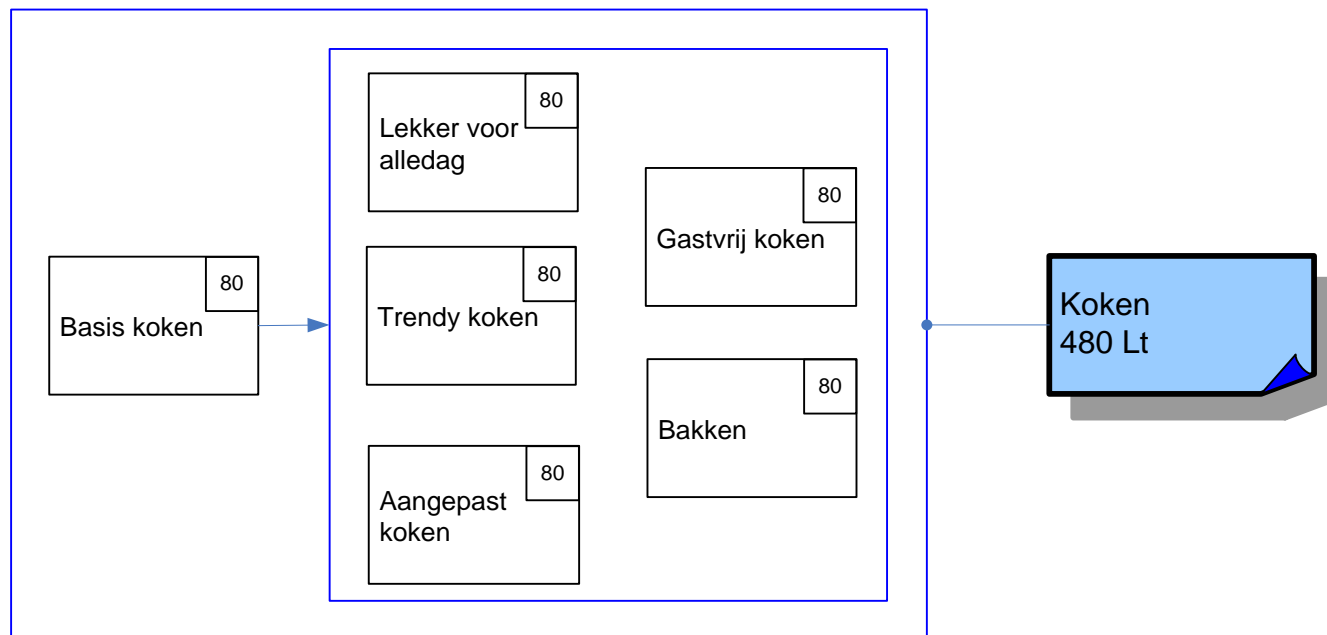
OPLEIDING

Koken

Modulair

Studiegebied
Huishoudelijk onderwijs

STRUCTUURSCHEMA



MODULES

Naam	Code	Lestijden
Basis koken	M HU G 045	80 Lt
Lekker voor alledag	M HU 063	80 Lt
Trendy koken	M HU 064	80 Lt
Aangepast koken	M HU G 046	80 Lt
Gastvrij koken	M HU 065	80 Lt
Bakken	M HU 066	80 Lt

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding.....	4
2	Beginsituatie	6
3	Algemene doelstellingen van de opleiding.....	7
4	Minimale materiële vereisten	8
5	Algemene pedagogisch-didactische wenken	10
6	Evaluatie van de cursisten.....	11
7	Module: Basis koken (M HU G045 – 80 lestijden)	14
8	Module: Lekker voor alledag (M HU 063 – 80 lestijden)	19
9	Module: Trendy koken (M HU 064 – 80 lestijden)	22
10	Module: Aangepast koken (M HU G046 – 80 lestijden)	25
11	Module: Gastvrij koken (M HU 065 – 80 lestijden)	28
12	Module: Bakken (M HU 066 – 80 lestijden).....	35
13	Bibliografie.....	38

1 INLEIDING

1.1 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21^{ste} eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
 - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
 - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
 - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
 - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
 - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkelen onderwijs invult.

1.2 RELATIE MET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Koken** behoort tot het studiegebied HUISHOUDELIJK ONDERWIJS van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 28 februari 2014 - B.S. 4 april 2014).

1.3 VISIE OP DE OPLEIDING

De opleiding koken binnen het studiegebied huishoudelijk onderwijs focust op het aanleren van huishoudelijke vaardigheden die bijdragen tot het maatschappelijk functioneren en de zelfontplooiing.

Competenties die in deze opleiding aan bod komen, worden afgeleid uit de competenties die aan bod komen in een opleiding als 'Hulpkok', maar hebben duidelijk geen beroepsgericht karakter.

Na het succesvol beëindigen is de cursist dan ook geen (hulp)kok, maar beschikt hij over de competenties om op een gezonde en hygiënische manier om te gaan met grondstoffen in de keuken en beheerst hij verschillende kook- en baktechnieken binnen een huishoudelijke omgeving.

Aanvankelijk werkt de cursist vooral onder begeleiding, later in het traject werkt hij meer zelfstandig.

2 BEGINSITUATIE

De cursisten voldoen aan de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

3 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

3.1 ALGEMENE DOELSTELLINGEN

De cursist leert in deze opleiding diverse kook- en baktechnieken. Na het beëindigen van deze opleiding kan de cursist voor een maaltijd zorgen in het dagelijkse gebruik.

Daarnaast is er aandacht voor het meer familiaal feestelijk gebruik van kook- en presentatietechnieken bij specifieke gelegenheden zoals feestdagen, verjaardagen enz.

3.2 SLEUTELVAARDIGHEDEN

Volgende sleutelvaardigheden komen in de verschillende modules aan bod.

Code	Sleutelvaardigheid	Verklaring
SV06	Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).
SV07	Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.
SV10	Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.
SV15	Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen.
SV19	Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.
SV22	Planmatig denken	In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.
SV30	Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.
SV33	Zelfvertrouwen	In staat zijn om een taak aan te pakken vanuit geloof in eigen kennen en kunnen.
SV34	Zin voor initiatief	In staat zijn om problemen en taken aan te pakken zonder dat het gevraagd wordt of de omstandigheden ertoe dwingen.
SV35	Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.

4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

De ruimtes en lokalen waar de lessen plaatsvinden dienen steeds te beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu.

4.1 ALGEMEEN

- Bord
- Cursus
- Beschikken over multimediale leermiddelen op centrumniveau (PC, beamer, ...)

4.2 SPECIFIEK

Koken doet men met voedingsmiddelen. Ze worden volgens bepaalde methodes en technieken in een keuken bereid en opgediend in gepaste recipiënten. De uitrusting van de keuken dient aangepast te zijn aan wat nodig is om deze opleiding te geven.

- Nutsvoorzieningen
 - Koud en warm water
 - Elektriciteit voor:
 - Verlichting;
 - Aansluiting toestellen waaronder fornuis, vaatwasser, microgolfoven, koelapparatuur;
 - Aansluiting huishoudapparaten in het kader van voedselbereiding.
 - Aardgas voor:
 - Aansluiting fornuis
- Infrastructurele voorzieningen
 - Zone voor de praktijk – koken
 - Ruimte voor theorie
 - Ruimte voor presentatie en bediening
 - Voldoende bergruimte
 - Koeling en invriesmogelijkheden van grondstoffen en bereid voedsel
 - Vaathygiëne
 - Voorziening voor dampafvoer
 - Zone voor handenhygiëne
 - Voorziening voor afval
 - Wondverzorging: producten en gerief in verband met eerste hulp bij ongevallen met speciale aandacht voor materiaal en instructies voor wondzorg, behandeling van snij- en brandwonden.
- Specifieke inrichting voor
 - Voorbereiding: weegschaal, kommen, vergiet, zeef, maatbeker, bestek
 - Verdelen en verkleinen van voedingsmiddelen: snijden, hakken, raspn, knippen, pureren, persen
 - Vormgeven van voedingsmiddelen: versnijden, uitsteken, in vorm bereiden, spuiten
 - Bereiden van voedingsmiddelen: koken, bakken in de pan, stoven, bakken in de oven, gratineren, paneren, frituren, stomen onder verhoogde druk, farceren, glaceren, emulgeren: fornuis, oven, microgolfoven, potten, pannen en hulpapparatuur.

4.2.1 MODULE BASIS KOKEN: ZIE RUBRIEK 4.2

4.2.2 MODULE LEKKER VOOR ALLEDAG: ZIE RUBRIEK 4.2

4.2.3 MODULE TRENDY KOKEN: ZIE RUBRIEK 4.2 +

- Wokken
- Stoommandjes
- Grillpannen
- Trendy presentiemateriaal

4.2.4 MODULE AANGEPAST KOKEN: ZIE RUBRIEK 4.2 +

- Stoommandjes
- Grillpannen
- Wokken

4.2.5 MODULE GASTVRIJ KOKEN: ZIE RUBRIEK 4.2 +

- Presentiemateriaal

4.2.6 MODULE BAKKEN: ZIE RUBRIEK 4.2 +

- Spuitzakjes
- Spuitmondjes
- Bakvormen
- Deegrollen
- Keukenrobot

5 ALGEMENE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

- Het verschil duidelijk maken met de opleidingen binnen het studiegebied voeding is belangrijk!. Zie ook rubriek 1 'visie op de opleiding'.
- Aanbieders van verschillende opleidingen in het studiegebied huishoudelijk onderwijs zullen opmerken dat bepaalde modules gemeenschappelijk zijn over de verschillende opleidingen. Dat is onder meer het geval voor de modules 'Basis koken' en 'Aangepast koken'. Mede hierdoor kan er een duidelijk vrijstellingenbeleid uitgewerkt worden.
- Merk op dat de verplicht na te streven sleutelvaardigheden gekoppeld aan de module 'Basis koken' niet identiek zijn bij de opleidingen Huishoudhulp en Koken, hoewel het om een gemeenschappelijke module gaat. Dit heeft te maken met het verschil in profiel van de cursisten en het verschil in finaliteit van beide opleidingen. Indien cursisten uit beide opleidingen deze module samen volgen, is het dus nodig om een onderscheid te maken op vlak van de na te streven sleutelvaardigheden. Er kan hierbij steeds aan extra sleutelvaardigheden gewerkt worden, maar de sleutelvaardigheden omschreven in het leerplan (verschillend voor koken en huishoudhulp) moeten wel minimaal aan bod komen.
- Technieken en vaardigheden aanleren is waar het om gaat.
- De moderne onderwijsmethodes indachtig, moet getracht worden om maximaal in te zetten op competentiegericht onderwijs. Dit betekent dat de praktijkgerichtheid van de opleiding centraal moet staan. Louter doceren biedt weinig meerwaarde, veelvuldige toepassingen en casussen daarentegen verhogen significant het leereffect.
- Speel in op de ervaringen en de voorkennis van de cursisten, laat daarom cursisten aan het woord. Heb oog voor misconcepties die aanwezig zijn. Cursisten zijn alleen bereid een misconceptie te verwerpen, wanneer ze zelf ontdekken dat het fout is. Kies dus voor een didactiek die de cursist de gelegenheid biedt om zijn of haar misconcepties bij te stellen. Samenwerkend leren is hier aan te bevelen.
- Het laten opzoeken van relevante informatie in functie van een gesteld probleem, krijgt de voorkeur boven het blindelings laten memoriseren van informatie.

6 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

6.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.

Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 38 §2):

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;

6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;

7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”

6.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

6.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?

- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

➤ **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeter sleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

➤ **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

➤ **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

➤ **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

6.2.2 WANNEER EVALUEREN?

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

6.3 BREED EVALUEREN

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

7 MODULE: BASIS KOKEN (M HU G045 – 80 LESTIJDEN)

LEESWIJZER BIJ DE LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN, SPECIFIEKE PEDAGOGISCH DIDACTISCHE WENKEN EN SLEUTELVAARDIGHEDEN

Het leerplan bestaat uit 3 kolommen die als volgt moet gepercipieerd worden:

- In de linkerkolom staan de leerplandoelstellingen gebaseerd op de **basiscompetenties** zoals die voorgeschreven werden in het opleidingsprofiel. Die leerplandoelstellingen bepalen derhalve de kennis, vaardigheden en attitudes die door de cursisten moeten worden bereikt .
- In de middenkolom staan de **leerinhouden**, die aanduiden op welke wijze de leerplandoelstellingen moeten bereikt worden: wat moet er gekend zijn? Wat hier voorgeschreven wordt moet dan ook behandeld en geëvalueerd worden.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces.

De **sleutelvaardigheden** die bij elk leerplan toegevoegd worden zijn attitudes die bij de cursist moeten nagestreefd worden tijdens het leerproces. Er moet daarbij niet bewezen worden dat deze sleutelvaardigheden effectief werden verworven, maar wel dat er inspanningen werden geleverd om ze te verwerven. De sleutelvaardigheden werden in de leerplannen verkaveld over de verschillende modules. Bij elke module wordt aangegeven welke sleutelvaardigheden er minimum in de module moeten nagestreefd worden.

7.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist elementaire kooktechnieken uit te voeren. Hij bereidt gerechten uit de dagelijkse keuken.

7.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHouden EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen conform de wettelijke bepalingen.	BC 006	Welzijn op het werk <ul style="list-style-type: none"> • Pictogrammen • Noodnummers • Persoonlijke beschermingsmiddelen 	Een aantal belangrijke noodnummers aanbrengen. Eerste hulp bij kleine huishoudelijke ongevallen. Deze leerplandoelstelling en leerinhouden moeten aan bod komen doorheen het leerproces.
keukenuitrusting, klein materieel en toestellen benoemen, gebruiken en onderhouden.	BC 001	Keukenuitrusting, klein materieel en toestellen <ul style="list-style-type: none"> • Soorten • Gebruik • Onderhoud 	Gebruiksaanwijzing. Demonstratie. Behandel hier voornamelijk courante huishoudelijke apparatuur.
voedingsmiddelen verantwoord kiezen.	BC 002	Voedingsdriehoek <ul style="list-style-type: none"> • Soorten voedingsmiddelen • Keuzecriteria 	Wijs hier op een verantwoorde en gezonde voeding.
de actieve voedingsdriehoek gebruiken.	BC 008		
voedingsmiddelen verantwoord, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs, gebruiken en verbruiken.	BC 003	Voedingsmiddelen <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik • Seizoensgebonden • Prijs • Hoeveelheid • Versheid 	Het verdient aanbeveling om tijdens de lessen in te spelen op de actualiteit in het kader van het voedingsmiddelengebruik.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
voedsel stockeren en bewaren.	BC 004	Voedselbewaring <ul style="list-style-type: none"> • Onderscheid koele berging/koelkast/diepvriezer • Labelen 	Wijs op het correct en geordend gebruik van de koelkast en de diepvriezer.
kenmerken van de te verwerken grondstoffen zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn, benoemen.	BC 005	Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> • Kenmerken • FIFO-systeem 	Maak o.m. gebruik van voedingsdriehoek en voedingsmiddelentabel.
de werkzaamheden organiseren.	BC 010	Productkennis Werkplan <ul style="list-style-type: none"> • Volgorde • Tijdsplan • Op smaak brengen (kruiden kiezen aangepast aan de grondstoffen) Materiaalkeuze Bereidingen	Praktische toepassing van technieken. Het bereiden en op smaak brengen van gerechten gebeurt op basis van voorkeuren.
basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name koken, braden, stoven, onder meer met toepassing op groenten, aardappelen, deegwaren en rijst.	BC 029		
kruiden gebruiken.	BC 033		
groenten bereiden.	BC 043		
aardappelen bereiden.	BC 046		
rijst bereiden.	BC 048		
deegwaren bereiden.	BC 050		
hoeveelheden afmeten en wegen.	BC 011	Hoeveelheden <ul style="list-style-type: none"> • Maten en gewichten • Verbanden 	Komen aan bod: weegschaal, maatbeker.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
groenten reinigen en versnijden.	BC 012	Reiniging en versnijding <ul style="list-style-type: none"> • Technieken 	Demonstratie. Gebruik van foto's. Wijs op nieuwe technieken. Enkel de courant gebruikte technieken en grondstoffen komen aan bod. Verwijs naar een selectief afvalbeheer.
fruit reinigen en versnijden.	BC 013		
de grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken.	BC 014	Reiniging en het panklaar maken <ul style="list-style-type: none"> • Technieken 	Demonstratie. Filmpjes van verschillende technieken. Onder panklaar maken wordt o.a. verstaan: opbinden, ontvliezen, marineren, ...
vlees panklaar maken.	BC 015		
gevogelte panklaar maken.	BC 016		
vis panklaar maken.	BC 018		
schaal- en schelpdieren reinigen.	BC 020	Reiniging <ul style="list-style-type: none"> • Technieken 	
basisversnijdingen met vlees uitvoeren.	BC 021	Versnijdingen	
basisversnijdingen met vis uitvoeren.	BC 022	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken 	

7.4 SLEUTELVAARDIGHEDEN¹

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod in deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvattingen en achtergrond).	SV06
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19

¹ Merk op dat de verplicht na te streven sleutelvaardigheden gekoppeld aan de module 'Basis koken' niet identiek zijn bij de opleidingen Huishoudhulp en Koken, hoewel het om een gemeenschappelijke module gaat. Dit heeft te maken met het verschil in profiel van de cursisten en het verschil in finaliteit van beide opleidingen. Indien cursisten uit beide opleidingen deze module samen volgen, is het dus nodig om een onderscheid te maken op vlak van de na te streven sleutelvaardigheden. Er kan hierbij steeds aan extra sleutelvaardigheden gewerkt worden maar de sleutelvaardigheden omschreven in het leerplan (verschillend voor koken en huishoudhulp) moeten wel minimaal aan bod komen.

8 MODULE: LEKKER VOOR ALLEDAG (M HU 063 – 80 LESTIJDEN)

8.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist een dagmenu bestaande uit een soep, een hoofdgerecht en een dessert bereiden. Hij maakt hierbij gebruik van eenvoudige kooktechnieken.

8.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “*Basis koken*” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

8.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHouden EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	BC 006	Welzijn op het werk <ul style="list-style-type: none">• Pictogrammen• Noodnummers• Persoonlijke beschermingsmiddelen	Een aantal belangrijke noodnummers aanbrengen. Eerste hulp bij kleine huishoudelijke ongevallen. Deze leerplandoelstelling en leerinhouden moeten aan bod komen doorheen het leerproces.
een eenvoudig dagmenu rekening houdend met prijs, seizoen en voedingswaarde opstellen.	BC 023	Budget koken <ul style="list-style-type: none">• Prijs• Seizoensgebonden• Voedingswaarde (voedingsdriehoek) Voedingsdriehoek <ul style="list-style-type: none">• Soorten voedingsmiddelengroep(en)	Het verdient aanbeveling om tijdens de lessen in te spelen op de actualiteit in het kader van voedingsmiddelengebruik
de actieve voedingsdriehoek gebruiken.	BC 008		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
een werkplan volgen.	BC 027	Planning & organisatie <ul style="list-style-type: none"> • Volgorde • Tijdsplan 	De planning en de volgorde worden bepaald door het recept/menu.
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	BC 028		
basis kooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het pochieren van eieren en vis en het blancheren van groenten.	BC 030	Basis kooktechnieken <ul style="list-style-type: none"> • Pochieren • Blancheren (voorkoken) • Frituren • Gratineren Alledaagse bereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Salades • Soepen • Vlees • Gevogelte • Vis <ul style="list-style-type: none"> ○ Reiniging • Schaal- en schelpdieren <ul style="list-style-type: none"> ○ Reiniging • Sausen <ul style="list-style-type: none"> ○ Warm ○ Koud 	De nadruk ligt hier op eenvoudige bereidingen. Demonstratie. Gebruik van foto's.
basis kooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het frituren van aardappelen en het gratineren van bereide gerechten.	BC 031		
eenvoudige soepen bereiden.	BC 035		
salades bereiden.	BC 038		
vlees bereiden.	BC 039		
gevogelte bereiden.	BC 040		
eenvoudige warme sausen bereiden.	BC 060		
eenvoudige hartige gerechten bereiden.	BC 069		
vis reinigen.	BC 017		
vis bereiden.	BC 041		
schaal- en schelpdieren bereiden.	BC 042		
eenvoudige koude sausen bereiden.	BC 059		
koude schotels bereiden.	BC 068		
eenvoudige desserts met zuivelproducten bereiden.	BC 062	Desserten <ul style="list-style-type: none"> • Zuivelproducten 	Benadruk het afwegen en meten van voedingsmiddelen.
eenvoudige desserts met fruit bereiden.	BC 063		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
eenvoudige desserts met deeg bereiden.	BC 064	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit • Deeg/beslag 	Het bereiden van pudding, fruitsalade, kruimeldeeg, biscuit, soezendeeg ...
gerechten op smaak brengen.	BC 082	Afwerking <ul style="list-style-type: none"> • Verse kruiden (aangepast aan de grondstoffen) • Op smaak brengen 	Het bereiden en op smaak brengen van gerechten gebeurt op basis van voorkeuren. Gerechten op smaak brengen of afwerken met verse kruiden en specerijen. Afwerking komt bij elke bereiding of gerecht aan bod.
verse kruiden gebruiken.	BC 034		

8.4 SLEUTELVAARDIGHEDEN

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod in deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Zelfvertrouwen	In staat zijn om een taak aan te pakken vanuit geloof in eigen kennen en kunnen	SV33
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30

9 MODULE: TRENDY KOKEN (M HU 064 – 80 LESTIJDEN)

9.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist een volledig menu bereiden. Traditionele gerechten worden in deze module vervangen door hedendaagse gerechten die aansluiten bij de trends. Voedingsmiddelen, smaakmakers en kruiden worden verwerkt in hedendaagse gerechten. De cursist maakt hierbij gebruik van diverse kooktechnieken.

9.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “Basis koken” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

9.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	BC 006	Welzijn op het werk <ul style="list-style-type: none">• Pictogrammen• Noodnummers• Persoonlijke beschermingsmiddelen	Een aantal belangrijke noodnummers aanbrengen. Eerste hulp bij kleine huishoudelijke ongevallen. Deze leerplandoelstelling en leerinhouden moeten aan bod komen doorheen het leerproces.
kenmerken van de te verwerken grondstoffen, zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.	BC 005	Voedingsmiddelen en voedingswaarde <ul style="list-style-type: none">• Herkomst• Veteerbaarheid• Gebruik• Bewaring• Voedingsmiddelentabel<ul style="list-style-type: none">○ Evenwicht	Deze leerplandoelen en leerinhouden komen aan bod bij bereidingen in functie van de toegepaste grondstoffen Bij het werken met de voedingsmiddelentabel is de aandacht voor het evenwicht het belangrijkste criterium.
met een voedingsmiddelentabel werken.	BC 007		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
een werkplan volgen.	BC 027	Planning & organisatie <ul style="list-style-type: none"> • Volgorde • Tijdsplan 	De planning en de volgorde worden bepaald door het recept/menu.
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	BC 028		
basiskooktechnieken situeren en uitvoeren, met name het stomen van groenten en vis, het wokken van groenten, vlees en vis en het grillen van vlees en vis.	BC 032	Trendy basiskooktechnieken <ul style="list-style-type: none"> • Stomen • Wokken • Grillen Trendy werken <ul style="list-style-type: none"> • Bereidingstijd • Combinatie smaken • Gebruikte voedingsmiddelen Sausen <ul style="list-style-type: none"> • Warme sausen • Koude sausen Hapjes	Met trendy werken wordt het toepassen van moderne/hippe kooktechnieken bedoeld op verschillende voedingsmiddelen. Bij een gerecht een bijpassende saus bereiden. (vb. zoetzure saus, curry, pesto,...); Warme en/of koude aperitiefhapjes met een eenvoudige bereidingswijze maken.
trendy werken met ten minste 5 van volgende voedingsmiddelen: <ul style="list-style-type: none"> • vis • vlees • gevogelte • rijst • deegwaren • groenten • chocolade • aardappelen • fruit • ... 	BC 052		
sausen die bij het gerecht passen, bereiden.	BC 061		
eenvoudige aperitiefhapjes bereiden.	BC 080		
trendy werken met Europese gerechten.	BC 053		
trendy werken met niet-Europese gerechten.	BC 054	Europese gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Mediterraan • Oost-Europees Niet-Europese gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Aziatisch • Afrikaans • Amerikaans 	Bij het bereiden van deze gerechten wordt vertrokken vanuit de ingrediënten van de verschillende regio's.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
gerechten op smaak brengen.	BC 082	Afwerking <ul style="list-style-type: none"> • Verse kruiden • Gerecht op smaak • Dresseren 	Gerechten op smaak brengen of afwerken met verse kruiden en specerijen. Afwerking komt bij elke bereiding of gerecht aan bod.
verse kruiden gebruiken.	BC 034		
gerechten hedendaags dressereren	ED		

9.4 SLEUTELVAARDIGHEDEN

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod in deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV 07
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV 19
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV 30

10 MODULE: AANGEPAST KOKEN (M HU G046 – 80 LESTIJDEN)

10.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module zijn zoutarm, suikerarm, vetarm, vegetarisch ... criteria die het aanpassen van het menu bepalen. Maatschappelijke trends en doelgroep zorgen voor klemtonen in het uitwerken van bereidingen, gerechten en menu's. De cursist maakt hierbij gebruik van diverse kooktechnieken.

10.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module 'Basis koken' of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

10.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	BC 006	Welzijn op het werk <ul style="list-style-type: none">• Pictogrammen• Noodnummers• Persoonlijke beschermingsmiddelen	Een aantal belangrijke noodnummers aanbrengen. Eerste hulp bij kleine huishoudelijke ongevallen. Deze leerplandoelen en leerinhouden moeten aan bod komen doorheen het leerproces.
voedingsmiddelen verantwoord kiezen.	BC 002	Voedingsmiddelen en -tabel <ul style="list-style-type: none">• Soorten voedingsmiddelen• Keuzecriteria• Gebruik	Keuzecriteria zoals diëten, versheid, seizoenen.
met een voedingsmiddelentabel werken.	BC 007		
kenmerken van de te verwerken grondstoffen, zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.	BC 005	Grondstoffen <ul style="list-style-type: none">• Kenmerken• FiFo-systeem	Praktisch toepassing van de voedingsdriehoek en voedingsmiddelentabel.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
een eenvoudig dagmenu opstellen rekening houdend met prijs, seizoen en voedingswaarde.	BC 023	Dagmenu <ul style="list-style-type: none"> • Samenstelling <ul style="list-style-type: none"> ○ Seizoensgebonden ○ Prijs ○ Voedingswaarde • Aanpassingen • Vervangproducten 	Soorten diëten. Aanpassingen en vervangproducten o.m.: vetarm, glutenvrij, lactosevrij, vegetarisch, zoutarm ...
een bestaand recept aan een dieet aanpassen.	BC 025		
vervangproducten benoemen en gebruiken.	BC 009		
een werkplan volgen.	BC 027	Planning & organisatie <ul style="list-style-type: none"> • Volgorde • Tijdsplan 	
vis reinigen.	BC 017	Vorbereiding <ul style="list-style-type: none"> • Reiniging van vis Bereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Gerechten • Dagschotels Afwerking <ul style="list-style-type: none"> • Gebruik van kruiden • Op smaak brengen 	Werken aan de hand van het beschikbare materiaal en materieel. Maak gebruik van kookboeken, tijdschriften, kookprogramma's ... Wijzen op het gebruik van kleine keukentoeestellen i.f.v. de bereidingen o.a. zeef, roerzeef, mixer, aardappelstamper, maatbeker, keukenweegschaal ... Het gaat om eenvoudige moussesbereidingen.
een eenvoudige dagschotel bereiden.	BC 067		
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	BC 028		
soepen bereiden.	BC 036		
bouillon trekken.	BC 037		
salades bereiden.	BC 038		
groentegerechten bereiden.	BC 044		
fruitgerechten bereiden.	BC 045		
aardappelgerechten bereiden.	BC 047		
rijstgerechten bereiden.	BC 049		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
pastagerechten bereiden.	BC 051		
sausen die bij het gerecht passen, bereiden.	BC 061		
desserten bereiden.	BC 065		
koude schotels bereiden.	BC 068		
mousses bereiden.	BC 071		
verse kruiden gebruiken.	BC 034		
gerechten op smaak brengen.	BC 082		

10.4 SLEUTELVAARDIGHEDEN²

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod in deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Planmatig denken	In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.	SV 22
Zin voor initiatief	In staat zijn om problemen en taken aan te pakken zonder dat het gevraagd wordt of de omstandigheden ertoe dwingen.	SV 34

² Merk op dat de verplicht na te streven sleutelvaardigheden gekoppeld aan de module 'Basis koken' niet identiek zijn bij de opleidingen Huishoudhulp en Koken, hoewel het om een gemeenschappelijke module gaat. Dit heeft te maken met het verschil in profiel van de cursisten en het verschil in finaliteit van beide opleidingen. Indien cursisten uit beide opleidingen deze module samen volgen, is het dus nodig om een onderscheid te maken op vlak van de na te streven sleutelvaardigheden. Er kan hierbij steeds aan extra sleutelvaardigheden gewerkt worden maar de sleutelvaardigheden omschreven in het leerplan (verschillend voor koken en huishoudhulp) moeten wel minimaal aan bod komen.

11 MODULE: GASTVRIJ KOKEN (M HU 065 – 80 LESTIJDEN)

11.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist een menu bereiden in functie van bepaalde gelegenheden m.n. familiebijeenkomst –feestjes, bijzondere feestdagen in huiselijke kring, Hij maakt hierbij gebruik van diverse kooktechnieken. Daarnaast leert hij de regels van gastvrijheid en leert hij oog te hebben voor de tafeldienst m.n. tafel schikken, opdienen en afdienen.

11.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “*Basis koken*” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

11.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHouden EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	BC 006	Welzijn op het werk <ul style="list-style-type: none">• Pictogrammen• Noodnummers• Persoonlijke beschermingsmiddelen	Een aantal belangrijke noodnummers aanbrengen. Eerste hulp bij kleine huishoudelijke ongevallen. Deze leerplandoelstelling en leerinhouden moeten aan bod komen doorheen het leerproces.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
seizoensgebonden feestelijke menu's samenstellen.	BC 024	Samenstelling feestmenu <ul style="list-style-type: none"> • Seizoen • Gelegenheid • Budget • Infrastructuur 	Feestmenu's opstellen rekening houdend met samenstelling en volgorde van de gerechten Rekening houden met de seizoen, gelegenheid, kleur, afwisselende kooktechnieken, aantal personen, locatie. Gebruik maken van kookboeken, tijdschriften, kookprogramma's, internet.
de werkzaamheden organiseren.	BC 010	Planning en organisatie <ul style="list-style-type: none"> • Werkmodel • Volgorde • Tijdsplanning en stappenplan 	Planning en volgorde worden bepaald door het menu en de toegewezen tijd. Aandacht besteden aan hoe alles samen warm op het bord krijgen.
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	BC 028		
een werkplan volgen.	BC 027		
hoeveelheden afmeten en wegen.	BC 011	Hoeveelheden <ul style="list-style-type: none"> • Maten en gewichten • Metrische verbanden • Hoeveelheden berekenen 	Juiste materiaal gebruiken om te wegen en te meten. Gebruik weegschalen en maatbekers. Berekeningen aanpassen aan aantal gasten.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
sausen die bij het gerecht passen, bereiden.	BC 061	Bereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Sausen • Buffetten • Hapjes • Mousses • Pasteien • Vullingen • Degen 	Bij mousses en vullingen aandacht hebben voor zowel hartige als zoete. Verschil kennen tussen mousse en pasteien. Verschillende vullingen kunnen maken. Nadruk leggen op hygiëne en temperatuur. Behandel hier de basisdegen die gebruikt worden in maaltijden.
een eenvoudig koud buffet bereiden.	BC 070		
aperitiefhapjes bereiden.	BC 081		
mousses bereiden.	BC 071		
pasteien bereiden.	BC 072		
vullingen bereiden.	BC 079		
diverse degen bereiden.	BC 073		
vis fileren.	BC 019	Feestelijke maaltijden <ul style="list-style-type: none"> • Vis, schaal- en schelpdieren <ul style="list-style-type: none"> ○ Reiniging ○ Verwerken ○ Techniek • Vlees 	Demonstratie. Gebruik film, foto. Beginsituatie verzorgen: verse vis aan de graat, scherp fileermes, aangepaste snijplanken. Ronde en platte vissoorten. Veilig gebruik oestermes.
schaal- en schelpdieren reinigen.	BC 020		
vis in feestelijke maaltijden verwerken.	BC 055		
schaal- en schelpdieren in feestelijke maaltijden verwerken.	BC 057		
vlees in feestelijke maaltijden verwerken.	BC 056		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
ten minste 3 van volgende voedingsmiddelen in feestelijke maaltijden verwerken: <ul style="list-style-type: none"> • gevogelte • rijst • deegwaren • groenten • chocolade • aardappelen • fruit • ... 	BC 058	<ul style="list-style-type: none"> • Deegsoorten • Desserten <ul style="list-style-type: none"> ○ Gecombineerde desserts ○ Sorbets 	Kunnen aan bod komen: schaaldieren pellen, kreeft leren bereiden en versnijden, ... Wijs cursisten op het gebruik van de typische termen. Verder werken en verfijnen van de basistechnieken. Overzicht welk wild op de markt is in welke periode (zowel haarwild als vederwild). Demonstreren hoe men gevogelte ontbeend, opvult en toe naait. Gebruikte materialen bespreken.
diverse degen verwerken.	BC 074		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
bereid ijs in dessert verwerken.	BC 066		Bespreek het combineren van sausen. Indien mogelijk ook gebruik maken van nieuwe apparatuur (bijv. de termomix, ...). Basisbereidingen verder verfijnen. Ingrediënten op een verfijnde creatieve manier samenbrengen om tot een harmonieus gerecht te komen. Verschillende smaken, kleuren en texturen samen gebruiken. De juiste termen gebruiken en telkens verklaren. Verder werken op en verfijnen basistechnieken. Zoet en hartig verwerken.
gerechten op smaak brengen.	BC 082	Afwerking <ul style="list-style-type: none"> • Verse kruiden • Gerecht op smaak 	Droge kruiden tegenover verse kruiden. De voordelen van een eigen
verse kruiden gebruiken.	BC 034		
flamberen.	BC 084		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
gerechten decoratief schikken.	BC 085	<ul style="list-style-type: none"> • Flamberen • Decoratieve schikkingen 	kruidentuin aanhalen. Hoe verse kruiden gebruiken en bewaren. Soorten zout en peper. Verschillende smaakgevers toelichten en relateren aan het gerecht/ingrediënten. Flambeertechniek relateren aan het gebruik van de juiste dranksoorten. Bij het flamberen extra aandacht besteden aan de veiligheidsvoorschriften. Haal voorbeelden uit tijdschriften of boeken en demonstreer technieken. Bezoek bijzondere delicatessenzaken, beurzen met oog voor de samenstelling en afwerking van de gerechten.
de tafel volgens de regels van de etiquette dekken.	BC 086	Tafeldienst <ul style="list-style-type: none"> • Onthaal • Tafeldekken 	Beperkte degustatie. Serveertechnieken. Gebruik shaker -maatbeker –
volgens de regels opdienen en afdienen.	BC 087		
gastvrij onthalen.	BC 088		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
dranken aan de gerechten aanpassen.	BC 026	<ul style="list-style-type: none"> • Opdiene <ul style="list-style-type: none"> ○ Gerechten ○ Dranken • Afruimen 	glazen. Dranken kiezen, opdienen en afdienen. Cocktails maken. Aperitieven kiezen, opdienen en afdienen.

11.4 SLEUTELVAARDIGHEDEN

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod in deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten	SV10
Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30

12 MODULE: BAKKEN (M HU 066 – 80 LESTIJDEN)

12.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist diverse degen en vullingen bereiden en verwerken. Hij maakt hierbij gebruik van diverse technieken.

12.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module “*Basis koken*” of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

12.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN, LEERINHOUDEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
de veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht te nemen conform de wettelijke bepalingen.	BC 006	Welzijn op het werk <ul style="list-style-type: none">• Pictogrammen• Noodnummers• Persoonlijke beschermingsmiddelen	Een aantal belangrijke noodnummers aanbrengen. Eerste hulp bij kleine huishoudelijke ongevallen. Deze leerplandoelstelling en leerinhouden moeten aan bod komen doorheen het leerproces.
de werkzaamheden organiseren.	BC 010	Planning en organisatie <ul style="list-style-type: none">• Werkmodel• Volgorde• Tijdsplanning	Wijzen op tijdsduur van deelgerechten.
een werkplan volgen.	BC 027		
de ingrediënten in de juiste volgorde verwerken.	BC 028		
kenmerken van de te verwerken grondstoffen, zoals de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen.	BC 005	Grondstoffen <ul style="list-style-type: none">• Kenmerken• Fifo-systeem	Praktisch toepassing van de voedingsdriehoek en voedingsmiddelentabel.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U) (steeds cursief)</i> De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch- didactische wenken
hoeveelheden afmeten en wegen.	BC 011	Hoeveelheden <ul style="list-style-type: none"> • Maten en gewichten • Metrische verbanden 	Juiste materiaal gebruiken om te wegen en te meten. Gebruik weegschalen en maatbekers. In deze module is de correctheid van de hoeveelheden uiterst belangrijk.
eenvoudige hartige gerechten bereiden.	BC 069	Hartige gerechten <ul style="list-style-type: none"> • Bereiding • Afwerking • Op smaak brengen 	Verskil zoet/hartig.
mousses bereiden.	BC 071	Mousses en vullingen <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> ○ Eieren en rauwe ingrediënten ○ Versheid ○ Verwerking • Bereiding 	Vermelden van aandachtspunten i.v.m. voedselveiligheid.
vullingen bereiden.	BC 079		
diverse degen bereiden.	BC 073	Degen en beslagen	Toelichting van verschillende

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED) en <i>uitbreidingsdoelstellingen (U)</i> (steeds cursief) De cursisten kunnen	BC ED U	Leerinhouden	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
brood bereiden.	BC 077	<ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> ○ Soorten bloem ○ Soorten rijsmiddelen • Technieken <ul style="list-style-type: none"> ○ Kneden van deeg ○ Uitrollen van deeg ○ Roeren van beslag • Bakken <ul style="list-style-type: none"> ○ Temperatuur ○ Baktijd • Eindproducten <ul style="list-style-type: none"> ○ Broden ○ Gebak <ul style="list-style-type: none"> ▪ Afwerking ▪ Versiering ○ Taarten 	deegsoorten: brooddeeg, vetdeeg, gistdeeg... Toelichting van verschillende beslagsoorten: oliebollen, pannenkoeken ... Demonstreren van kneedtechniek. Besteed aandacht aan verschillende oventypes, bakplaten, bakvormen ... Aandacht vestigen op afwerking en smaak. Voor afwerking en versiering van gebak bijv. spuittechnieken, glazuren ...
eenvoudig gebak bereiden.	BC 075		
taarten bereiden.	BC 078		
diverse degen verwerken.	BC 074		
gebak afwerken.	BC 083		
chocolade verwerken.	BC 076	Chocolade <ul style="list-style-type: none"> • Chocoladesoorten • Temperatuur • Bewaring 	Tempereren van chocolade kan eventueel ook aan bod komen.

12.4 SLEUTELVAARDIGHEDEN

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod in deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10

13 BIBLIOGRAFIE

13.1 NASLAGWERKEN

Onderstaande lijst van magazines en boeken zijn een niet-limitatieve mogelijke inspiratiebron en kunnen naar eigen invulling gewijzigd of aangevuld worden.

13.1.1 MAGAZINES

Delicious, Libelle Lekker, Ambiance, Knack extra weekend editie, Njam ...

13.1.2 BOEKEN

Smakelijk, uitgeverij Colruyt

Kookschool, uitgeverij Kosmos

Europese chef-koks presenteren, uitgeverij Könemann

Oosterse keuken, uitgeverij Van Reemst

Azië, uitgeverij Naumann & Göbel

De complete pastakeuken, uitgeverij. De lantaarn

Ons kookboek, uitgeverij Standaard

Ons bakboek, uitgeverij Standaard

Vegetarische keuken, uitgeverij Parragon books

Het groot vegetarisch kookboek, uitgeverij Veltman

De basis, het product, het gerecht, uitgeverij Homarus

500 hapjes, 500 koekjes, 500 vega gerechten, ... uitgeverij Veltman

Mousses en espuma, uitgeverij Larousse

The art of making cocktails, uitgeverij Njam

Wat je eet ben je zelf, uitgeverij Kosmos

Gezond eten, uitgeverij Standaard

Hartvriendelijk koken, uitgeverij Vitelma

Amuses, uitgeverij De lantaarn

Een leven lang fit, uitgeverij De kern

13.2 NUTTIGE WEBSITES

www.nubel.com/nl/voedingsmiddelentabel.html

www.vigez.be/voeding_en_beweging/actieve_voedingsdriehoek

www.24kitchen.nl

www.een.be

www.njam.tv

www.koken.vtm.be