

LEERPLAN

Beroepenveld BVL Verzorging - Voeding

Technisch Vak: Huishoudkunde/kleding/houtbewerking/tuinbouw
Praktisch Vak: Realisatietechnieken Huishoudkunde/voeding/houtbewerking/tuinbouw

Secundair Onderwijs – 1^{ste} graad – B-stroom

ingediend door: Federatie van Rudolf Steinerscholen in Vlaanderen vzw
lid van de European Council of Steiner-Waldorf Education
p/a Nachtegaalstraat 8
2060 Antwerpen
03/213 23 33

datum: 27 februari 2007

Inhoud

1. Inleiding	p. 3
2. Lessentabel	p. 3
3. Beginsituatie	p. 4
3.1. Algemene toelatingsvoorwaarden voor BVL	
3.2. Profiel van de jongeren in BVL	
4. Pedagogisch-didactische wenken	p. 5
4.1. Het leerplan en het pedagogisch project	p. 5
4.2. Omgang met de leerinhouden	p. 6
4.3. Omgang met de heterogeniteit van de klasgroep	p. 10
5. Leerplandoelstellingen en leerinhouden	p. 11
Deel 1: Voeding	p. 11
Deel 2: Verzorging	p. 17
6. Evaluatie	p. 21
7. Vakoverschrijdende Ontwikkelingsdoelen	p. 22
8. Minimale materiële vereisten	p. 26
9. Bibliografie	p. 29

1. Inleiding

Zowel de leerplandoelstellingen als de leerinhouden zijn voorwerp van controle door de inspectie. Voor de B-stroom namelijk het eerste leerjaar B en het Beroepsvoorbereidend leerjaar (BVL), betekent dit dat de school de doelstellingen en inhouden bij elke leerling moet nastreven. Daarbij is het resultaat van dit streven bij de individuele leerlingen evenwel geen voorwerp van controle, wel de inspanningen van de school, die dit aantoont via een expliciete visie en een concrete planning. In de B-stroom moet het leerplan gezien worden als een streefplan. De leraar zal daarbij, in samenspraak met zijn collega's, rekening houden met de specifieke situatie van de groep en elke individuele leerling. De leraar moet dus kennis hebben van de leerbiografie van zijn leerlingen en de daaruit voortvloeiende beginsituatie voor zijn vak.

In de B-stroom staat de leerling centraal. Daarbij is het leerplan één van de middelen om het algemeen pedagogisch doel te bereiken. Dit doel is in de eerste plaats een zo breed en veelzijdig mogelijk ontwikkelingsdoel. In het leerplan zijn de decretale ontwikkelingsdoelen opgenomen in de leerplandoelstellingen. Deze ontwikkelingsdoelen zijn minimumdoelen op het vlak van kennis, inzicht, vaardigheden en attitudes die van overheidswege voor dit vak bij de leerlingen moeten worden nagestreefd.

De vakoverschrijdende ontwikkelingsdoelen die specifiek via de leerinhouden van dit vak nagestreefd worden, zijn opgenomen in punt 7 van dit vakleerplan.

De doelstellingen en inhouden staan in elk leerplan naast elkaar vermeld, zodat steeds duidelijk is met welke inhouden welke doelstellingen worden nagestreefd.

Ten slotte zijn de aangegeven pedagogisch-didactische wenken en de didactische middelen suggesties om de doelstellingen te bereiken.

2. Lessentabel

<i>Pedagogische vakbenaming</i>	<i>Uur/week</i>	<i>administratieve vakbenaming</i>
Basisvorming:		
Totaal	16	
Beroepenveld Verzorging-Voeding		
Totaal	7	
	1	TV Huishoudkunde Tuinbouw/ Kunstambachten
	1	TV Textiel
	1	TV Voeding
	4	PV realisatietechnieken Huishoudkunde/Tuinbouw/Kunsta mbachten/ Textiel/ Voeding
Tweede beroepenveld		
Totaal	7	
Keuzegedeelte		
Totaal	4	

3. Beginsituatie

3.1. Algemene toelatingsvoorwaarden voor BVL

Elke leerling die een eerste jaar secundair onderwijs heeft gevolgd, mag in het beroepsvoorbereidend leerjaar (BVL) worden toegelaten. In het BVL komen dus zowel leerlingen uit 1B als 1A evenals, onder welbepaalde voorwaarden, leerlingen uit het buitengewoon onderwijs. (BSO).

3.2. Profiel van de jongeren in 1B en BVL

Tussen het 12^{de} en het 21^{ste} levensjaar staan jongeren voor de zware taak om hun wilskracht en hun denken zo te ontwikkelen dat zij deze vermogens vrij en zelfstandig kunnen inzetten. Dit houdt in dat deze functies met elkaar harmoniëren en in evenwicht zijn. Sommige jongeren ontwikkelen zich vanuit het denken, anderen vanuit het handelen. Beide groepen jongeren hebben een evenwaardige ontwikkelingsweg. De eersten gaan de weg naar concrete toepassing vanuit het denken, de tweede groep komt tot begripsvorming vanuit het handelen.

De jongeren op deze diverse leerwegen begeleiden, houdt dus meer in dan zuivere kennisoverdracht realiseren. Steinerpedagogie is in essentie net daarop gericht dat de jonge mens op de bij hem passende wijze tot die evenwichtige en gezonde ontwikkeling van zijn denken, voelen en willen kan komen. De steinerscholen in Vlaanderen vielen tot en met het schooljaar 2005-2006 grotendeels¹ binnen het kader van het ASO-onderwijs en waren daardoor vooral gericht op die jongeren die de weg van het denken naar het handelen volgen. Met de B-stroom willen we onze aandacht ook richten op andere leerlingen.

Voor de groep jongeren die de ontwikkelingsweg van handelen naar denken gaat, is de aandacht en openheid voor het concrete handelen, de verbondenheid met het doen, een noodzaak om hun denken volledig te kunnen ontplooiën. Het is belangrijk dat we hen via hun eigen leerwegen deelgenoot van onze cultuur maken, hen de nodige ontwikkelingsstof hiertoe aanbieden en hen zo de kans bieden hun eigen unieke plaats als vrije mens in de maatschappij in te laten nemen. Dit betekent concreet dat we de inhoud van de ontwikkelingsstof zoals ze nu gegeven worden in de huidige middelbare steinerscholen ook aan deze jongeren aanbieden op een aan hun leervraag aangepaste wijze. Dit zal onvermijdelijk zeer individueel gericht zijn en met de nodige aandacht voor eventuele leermoeilijkheden. Wanneer deze leerlingen in een geborgen omgeving met respect benaderd worden, kunnen ook zij hun eigenwaarde op een gezonde wijze ontwikkelen.

¹ Verder was er enkel nog een school met buitengewoon SO, de Parcivalschool in Antwerpen

4. Pedagogisch-didactische wenken

4.1. Het leerplan en het pedagogisch project

Een school wil haar leerlingen meer meegeven dan louter vakkennis en vaardigheden. Haar intentieverklaring in dit verband is te vinden in het pedagogisch project.

De uiteindelijke doelstelling van de steinerschool is dat de jongere zich als volledig mens kan ontplooiën tot een vrij individu. Alle leerinhouden zijn afgestemd op en ondergeschikt aan dit doel. Vrijheid wordt daarbij nagestreefd op vlak van de drie zielenfuncties: denken, voelen en willen. Dit gebeurt in hoofdzaak in de daarvoor zorgvuldig uitgekozen vakgebieden: de vakken met een eerder cognitieve inslag, de kunstzinnige vakken en de praktische vakken. Ook in elke vak apart wordt er naar gestreefd om er deze drie zielenfuncties aan te spreken. Zo zal bijvoorbeeld de leerstof van Wiskunde, ook al is deze eerder cognitief van aard, eveneens kunstzinnig benaderd worden en zullen de gehanteerde werkvormen vaak vertrekken vanuit de concrete handeling.

De steinerpedagogie ziet sterke verwantschap tussen de ontwikkeling van het kind en de grote ontwikkelings- en bewustzijnsfasen van de mensheidsgeschiedenis. Daarom moeten zowel de leerinhouden als leermethodes sterk afgestemd worden op de leeftijdsfase waarin de kinderen verkeren. Zo staat elk leerjaar in het teken van een bepaald thema dat als basis dient voor de verhaalstof. Dit thema kan ook creatief gemetamorfoseerd worden in elk vak apart.

De zevende klas (1^{ste} leerjaar B) spiegelt zich aan de bewustzijnsfase van de grote ontdekkingsreizen uit de late Middeleeuwen. De drang naar eigen ontdekkingen, de verkenning van nieuwe werelden, het overschrijden van grenzen en het durven loslaten van zekerheden zijn variaties op hetzelfde thema die zowel in vakken als Wiskunde, Natuurwetenschappen en Technologische Opvoeding als in vakken als Geschiedenis en Plastische of Muzikale Opvoeding aan bod komen.

In de achtste klas (BVL) beleven de kinderen een bewustzijnsfase die verwant blijkt aan wat de mensen doormaakten in de 17^e en 18^e eeuw, waarin de gevestigde orde onder het absolutistisch bewind van de koningen via chaos, anarchie en revoluties overging in moderne staatsvormen. In de lessen van de achtste klas komt dan ook in de meest uiteenlopende vormen tot uiting hoe het oude vertrouwde kan en zelfs moet overgaan, mits pijn, innerlijke chaos en ontredde, in een nieuwe geboorte als symbool voor de ontlukkende individuele persoonlijkheid.

Sympathie en antipathie bepalen steeds meer of kinderen tussen de 12 en 14 jaar al dan niet een verbinding aangaan met wat van buitenaf op hen toekomt. De krachten die met dit veroveringsproces van de buitenwereld, grensverleggend en/of revolutionair van aard, getoond zullen worden, moeten veelzijdig gericht worden door de pedagogen. Zij moeten met veel warmte, enthousiasme en vertrouwen de buitenwereld aantrekkelijk maken. Hierdoor wordt vermeden dat de kinderen innerlijk gaan broeien of zich te veel gaan richten op hun veranderende lichamelijkeheid. Hoe veelzijdiger en evenwichtiger het aangeboden lessenspakket is, hoe minder de kinderen tot excessen komen.

Hoe minder in deze leeftijdsfase rechtstreeks ingewerkt wordt op de ontwikkeling van het oordeelsvermogen, hoe beter dat is voor het latere leven van de jongeren. Te vroeg beroep

doen op het zelfstandig denkvermogen, stimuleert het formuleren van vooroordelen. Daarom worden de leerinhouden in de eerste graad volledig gebracht in een sfeer van verwondering en respect.

4.2. Omgang met de leerinhouden

4.2.1 Algemeen kader:

Ruime interpretatie van verzorging

Het beroepenveld verzorging/voeding wordt in dit leerplan ruim geïnterpreteerd. Er wordt vertrokken vanuit de vraag: “Wat biedt de wereld ons aan natuurlijke grondstoffen en materialen?”. De mens heeft in de loop van de mensheidsgeschiedenis die materialen ontdekt, hun kwaliteiten onderzocht en ze toegepast om de wereld om te vormen. Maar we zijn in de mensheidsontwikkeling op een punt gekomen dat we nog meer doen dan omvormen, we vernietigen ook. Daarom is het erg belangrijk dat de leerlingen een gevoel krijgen voor het materiaal en voor de grondstoffen. Er wordt vertrokken vanuit de zorg voor de totaliteit van de natuur. Duurzaamheid en ecologische principes spelen daarbij een zeer belangrijke rol. Het Griekse woord ‘oikos’ betekent ‘het huis’, de plaats waar we wonen. Willen we goed voor ons ‘huis’ zorgen dan komt daar heel wat bij kijken. Welke kwaliteiten hebben natuurlijke materialen en grondstoffen zoals hout, wol, katoen en leder? Waar vinden ze hun toepassingsgebied? (Dit in vergelijking met de niet afbreekbare grondstoffen die via een chemische weg tot stand komen.)² Welke toepassingstechnieken kunnen we leren om gezonde en duurzame producten aan te bieden aan de wereld?

Het rentmeesterschap

De mens kan de aarde niet bezitten zoals men een of ander voorwerp bezit. In de natuur ervaren we iets dat ons als mensen overstijgt. We kunnen zeggen dat de natuur ‘majestatisch’ is. Het ‘majestatische’ laat zich niet bezitten en strikt genomen laat het zich ook niet vernietigen. Wie het wil vernietigen, vernietigt uiteindelijk zichzelf. De mens maakt deel uit van het ‘aardrijk’ en neemt daardoor ook deel aan het ‘majestatische’. De mens is geen bezitter van het ‘aardrijk’ maar ook geen buitenstaander. De mens is het verantwoordelijk wezen dat een ‘rentmeesterschap’ heeft over de aarde. We krijgen de aarde niet van onze ouders om er vrij over te beschikken. Onze kinderen hebben de aarde als het ware aan ons in bruikleen gegeven. We moeten de aarde dus als een goede rentmeester beheren. De 19^{de} eeuwse Russische filosoof Vladimir Solovjov formuleerde het zo: “*De relatie van de mens tot de Natuur kan op drie wijzen gestalte krijgen; in een passieve onderwerping aan de natuur zoals zij nu bestaat; in een actief gevecht met de Natuur om haar te onderwerpen en te gebruiken als louter middel om een doel te bereiken; en ten derde in de bevestiging van de ideale, de potentiële toestand van de Natuur, van wat zij behoort te worden door de activiteit van de mens. Volstrekt normaal en beslissend is de derde relatie waarin de mens zich inzet voor de verheffing van de Natuur, waardoor zij zichzelf mede verheft. Het grote ideaal is de aarde cultiveren, haar te verzorgen, haar te dienen op zo’n wijze dat ze kan hernieuwen en herleven.*”

² Zie bijvoorbeeld in *Kinderkleding* van Maria De Wit (uitgeverij Christofoor), Deel 3: Materialen

Het begrip rentmeesterschap is nauw verbonden met het begrip van ‘verruimd kunstenaarschap’. Het gaat niet om kunstzinnigheid in de enge zin maar om kunstzinnig handelen.³ Dit betekent op een heel bepaalde manier omgaan met de werkelijkheid. Kunstzinnig handelen vraagt dat men zich eerst een voorstelling maakt van wat men wil bereiken maar dat men zich ook gaandeweg aanpast aan wat de realiteit vraagt. Door op deze manier met ontzag en een open oog op de wereld af te gaan, kan er iets ontstaan dat men niet op voorhand had kunnen bedenken. Zo worden onvermoede mogelijkheden die in de werkelijkheid sluimeren, aan het licht gebracht.

In die zin kan het rentmeesterschap ook alleen maar als een kunstzinnige activiteit, in verruimde zin, begrepen worden. Het concept van het verruimd ‘rentmeesterschap’ biedt de oplossing voor de paradox: de mens als noodzakelijk consument enerzijds tegenover de vraag om natuurbehoud anderzijds. De mens is geroepen om het aardrijk om te vormen tot een kunstwerk.

De aarde verrijken

De natuur kent allang het principe dat afval voedsel is. Zo biedt bijvoorbeeld de boom bij het afsterven voedingsstoffen door te vergaan en mineralen te vormen waarmee nieuw leven zich voedt. In die zin is er sprake van een ‘cradle to cradle’ of ‘van wieg tot wieg’ cyclus. Na een nuttig leven dient de boom dus als voedingsbron voor iets nieuws. Men kan zoeken naar mogelijkheden om dit principe ook toe te passen op wat er geproduceerd wordt. Alles wat de mens omvormt, blijft immers in het milieu. Verreweg de meeste productieprocessen werken nog volgens het ‘cradle to grave’ of ‘van wieg naar graf’ principe. Verbruikte materialen en schadelijke uitstoot volgen producten van de wieg in de fabriek naar het graf in de lokale vuilnishoop, waarbij de producten zelf zijn ‘verbruikt’ en worden weggegooid of verbrand voor energie. Het huidige afvalprobleem toont aan dat een economie die vooral gericht is op produceren maar nauwelijks rekening houdt met geproduceerd afval, uiteindelijk geen stand kan houden. Het afval dat we produceren blijft aanwezig hetzij in water, lucht of aarde. Indien producten en materialen worden ontworpen als voedingsstoffen, zullen de productie en de consumptie een verrijking (voedsel) betekenen voor de natuurlijke wereld.

Het bovenstaande leidt tot het volgende uitgangspunt:

Ontwerp producten en processen zo dat de waardevolle materialen beschikbaar blijven voor de mens en zijn natuurlijke omgeving.

Dit betekent:

- alle producten zodanig ontwerpen dat ze volledig kunnen worden hergebruikt volgens het principe: afval is voedsel en dus volledig afbreekbaar in de biosfeer als voedsel voor natuurlijke organismen
- alle producten zodanig ontwerpen dat alle niet afbreekbare grondstoffen opnieuw kunnen worden gebruikt als een hoogwaardige grondstof voor nieuwe producten in de technosfeer (permanent volledig te hergebruiken)
- productieprocessen zodanig vormgeven dat tijdens de fabricage van een product geen schadelijke afvalstoffen ontstaan.

Bij het vervaardigen van producten is het dus nodig om nieuwe principes toe te voegen aan het soort economische principes die de (eerste) industriële revolutie eenzijdig voor ogen had namelijk om producten zo efficiënt mogelijk te maken en de grootst mogelijke

³ Zie onder meer ook het leerplan Decoratie voor het BVL van de Steinerscholen

hoeveelheid goederen te brengen bij het grootst mogelijke aantal mensen. Daar moet voor een hedendaagse ‘industriële revolutie’ het principe van milieuefficiëntie aan toegevoegd worden. In de manier van denken van de (oude) industriële revolutie hebben producten een ‘levenscyclus’ die begint bij de ‘wieg’ of de plaats waar ze geproduceerd worden en die eindigt bij het ‘graf’ of de plaats waar ze gedumpt worden. Maar men kan dus ook op een andere manier naar de dingen kijken en producten zo vervaardigen dat men van bij het concept er rekening mee houdt op welke manier ze een nieuw leven kunnen beginnen aan het einde van één levenscyclus, een soort ‘reïncarnatiegedachte’ dus. Duurzaamheid en zorgen voor het ecologisch evenwicht hoeft niet perse te betekenen dat men als mens zichzelf te kort moet doen. Het betekent niet noodzakelijk dat men het zonder de nieuwste technieken moet doen. Maar het betekent wel dat de mens de nieuwste technieken moet gaan inzetten om bij het ontwikkelen van producten meer van “wieg naar wieg” te gaan denken. We kunnen uit de natuur zelf leren hoe afval tegelijk ook weer voeding is. Dit betekent dus op een kunstzinnige manier met de aarde omgaan zoals hierboven beschreven.

Het is niet de bedoeling om het voorgaande apart als theorie te behandelen in een BVL. Wel kunnen deze principes een leidraad zijn bij het werken in de praktische vakken. Bepaalde inhouden en praktische oefeningen geven daar meer aanleiding toe dan anderen. Zo is het principe van “afval is voedsel” zeker in de tuinbouw erg duidelijk te demonstreren door het werken met een composthoop. Dit principe kan overgedragen worden naar andere productiewijzen om voor een werkelijk duurzame ontwikkeling te zorgen. Vandaar dat tuinbouw belangrijk is als onderdeel van dit leerplan. Het principe van productieprocessen vormgeven die geen schadelijke effecten hebben, kan heel concreet al toegepast worden door op een hygiënische en veilige manier te werken.

Concreet voor de lespraktijk betekent dit ook dat er zorgvuldig met de opdrachten voor de leerlingen moet worden omgegaan. Veel afval ontstaat bijvoorbeeld doordat leerlingen werkstukken moeten maken die niet beantwoorden aan een economische of sociale vraag, producten die door niemand gewild worden en die dus onbruikbaar zijn. Daarom moet men ook bij het ontwerpen van opdrachten rekening houden met de gebruikswaarde van het eindproduct. Zo worden theorie en praktijk met elkaar verbonden.

Het sociale weefsel van arbeid

Naast ecologische principes zijn ook sociale aspecten van groot belang bij het aanbieden van de leerinhouden. Objectief gezien zorgt bijvoorbeeld de boer ervoor dat de aarde vruchtbaar blijft en dat er gezond voedsel op onze tafel kan komen; de bejaardenhelper zorgt ervoor dat de oude mens begeleid wordt tot aan de drempel van de dood; of de kinderverzorger zorgt ervoor dat de kinderen zich kunnen ontwikkelen. Maar in de realiteit is het vaak zo dat de boer de aarde moet uitbuiten om genoeg opbrengst te krijgen terwijl de bejaardenhelper en de kinderverzorger zich moeten beperken tot oppervlakkige zorgen. Objectief gezien maakt de individuele arbeid dus deel uit van een wereldomvattende werkverdeling en is als dusdanig in essentie sociaal gericht. In deze zin moet de economie gebaseerd zijn op het principe van broederlijkheid: ieder van ons werkt voor de anderen en de anderen werken voor ons. Maar het overgrote deel van de mensen is zich niet bewust van onze fundamentele betrokkenheid op elkaar door ons werk. Werken wordt zeer vaak vooral gezien in het licht van geld verdienen om in ons levensonderhoud te voorzien. Het geld dat men krijgt voor het geleverde werk wordt ook niet gezien als het symbool voor het gepresteerde werk dat ons in staat stelt om het in te

ruilen tegen het werk van de anderen of tegen de noodzakelijke voeding en huisvesting. Dit onderscheid tussen schijn en wezen van de arbeid veroorzaakt vervreemding. Het is belangrijk de leerlingen zoveel mogelijk het besef te geven dat we in essentie bij het leveren van arbeid nuttig werk doen voor anderen. Op die manier kan arbeid een bijdrage leveren aan het gevoel deel uit te maken van de omvorming van de wereld en van het sociale weefsel. Dit bevordert de gezonde ontwikkeling van de leerlingen tot verantwoordelijke volwassenen die een zinvol leven leiden. Daarbij helpt het om zich heel bewust de vragen te stellen: 'Hoe kan mijn werk de wereld beter maken?' of 'Hoeveel kan ik teruggeven voor alles wat ik krijg?'

Dit zijn grote idealen maar men kan de leerlingen helpen om klein te beginnen. Zo kan men de leerlingen stimuleren om nuttige producten te maken die aan anderen geschonken worden. Concreet kan dat bijvoorbeeld zijn dat men aan de leerlingen vraagt om speelgoed of poppenkleren te maken voor een kleuterklas. Of misschien zelfs te poppenkleren uit de kleuterklassen een goede reinigingsbeurt te geven.

4.2.2. Specifieke omgang met de leerinhouden en didactische wenken:

De opsplitsing van de leerinhouden in leereenheden is enkel bedoeld om de leraar een zo duidelijk mogelijk overzicht te geven. Hij hoeft dus niet noodzakelijk de leerinhouden in de gegeven volgorde te behandelen. Gezien de grote heterogeniteit in 1B en BVL is geen voorstel gedaan naar een aantal lessen per leereenheid. De leraar zal zelf oordelen wanneer een aantal doelstellingen voldoende nagestreefd zijn en naar een volgende leereenheid kan overgestapt worden.

Het is voor de leerlingen belangrijk om dezelfde terminologie te gebruiken als in 1B. Ook is het raadzaam om methodes en goede gewoontes die de leerlingen in de vorige leerjaren aangeleerd hebben, verder te blijven toepassen. In het BVL is het de leraar die zich moet aanpassen en niet de leerling! Vanzelfsprekend zal de leraar dus lesstrategieën aanwenden die uitgaan van de beginsituatie van de verschillende leerlingen.

De leraar geeft de lesbetrokkenheid van de leerlingen alle kansen en vertrekt daarom steeds vanuit het concrete en de eigen ervaringen en leefwereld van de kinderen. De leraar gaat zoveel mogelijk uit van praktische opdrachten en problemen waarbij de leerhonger van de kinderen gestimuleerd wordt. "Werkend leren en lerend werken" is het altijd weerkerende motief.

Het is de bedoeling om in de mate van het mogelijke projectmatig te werken. Zo kan men bijvoorbeeld rond wol gaan werken door eerst een schaapscheerder te bezoeken, de geschoren wol te kaarden en te spinnen, met de wol iets te breien, haken of weven, de eigenschappen van wol aan te voelen, wol leren reinigen enz. Of de leerlingen kunnen het materiaal katoen leren kennen via verhalen over de katoenplantages, dan de verwerking van katoen tot kleding, patronen natekenen en kleding naaien, en tenslotte katoen leren reinigen waarbij men een bezoek aan een wasserette kan inlassen. Op dezelfde manier wordt er voor het onderdeel voeding ook projectmatig gewerkt rond bepaalde maaltijden, vertrekkend vanuit kennis van de grondstoffen.

Als resultaat van het verkennen van een grondstof of een materiaal ontstaat een product. Dit product kan dan geschonken worden waardoor ook op deze manier een zorgende

houding gestimuleerd wordt. Een bijkomend effect is dat de leerling zo fierheid en zelfvertrouwen kan halen uit het feit dat zijn werk iemand tot nut is.

4.3. Omgang met de heterogeniteit van de klasgroep

Er moet een blijvende aandacht zijn voor leemten zodat ze weggewerkt kunnen worden via remediëren. Niet alle leerlingen hebben dezelfde mogelijkheden of ontwikkelen zich in hetzelfde tempo. Daarom baseert de leraar het noodzakelijke remediëren op differentiatie en individualisatie. Een efficiënte bijsturing is pas mogelijk na analyse van de al dan niet verworven leerstof door elk kind apart.

We streven er naar om de behandeling van de leerinhouden te laten plaatsvinden binnen de sociale context van de klasgroep. Toch zal geregeld een individuele bijsturing aan de orde zijn. Leerlingen die de basisleerstof of basisoefeningen onvoldoende onder de knie hebben, maken remediërende opdrachten. Aan de andere leerlingen worden dan uitbreidingsoefeningen aangeboden als uitdieping van de leerstof. Op deze manier zal elke leerling betrokken en gemotiveerd blijven. De motivatie van de leerlingen zal bovendien gestimuleerd worden door de bewuste en ritmische afwisseling in werkvormen.

Zo moet er aandacht besteed worden aan:

- afwisseling tussen klassikaal en individueel werk;
- ritmische indeling van de les waarin belevingsactiviteiten, praktisch werk en theoretische verwerking in evenwicht staan;
- het beperken van het theoretisch gedeelte;
- het hanteren van zoveel mogelijk actieve werkvormen, zowel binnen als buiten het klaslokaal.

5. Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<u>DEEL 1: Voeding</u>		
1. Algemene voedingsleer		
Nr.	<i>Leerplandoelstellingen</i>	<i>Leerinhouden</i>
1.1.	<p><i>De leerlingen</i></p> <p>weten dat voeding uit verschillende bestanddelen bestaat met ieder hun eigen werking;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Bestanddelen van de voeding: vetten, eiwitten, koolhydraten, mineralen, enzymen en vitaminen (zie ook leerplan Natuurwetenschappen). - Kruiden, specerijen en smaakmakers. - Het belang van granen in de voeding.
1.2.	weten wat een gezonde en volwaardige voeding is;	<ul style="list-style-type: none"> - Belang van gebruik van volle, ongeraffineerde en biologische of biologisch-dynamische producten voor behoud van levenskrachten en de harmonie met de natuur. - Effecten van conservering van voedingsmiddelen. - Gebruik van voedingsmiddelen van het seizoen en uit de omgeving.
1.3.	weten welke weg de voedingsmiddelen in ons lichaam afleggen.	Spijsverteringsstelsel (zie ook leerplan Natuurwetenschappen).
2. Kennismaken met de keuken		
2.1.	<p><i>De leerlingen</i></p> <p>kennen de keukenuitrusting en kunnen ze vlot gebruiken;</p>	<p>Plaats en schikking van het materiaal en de apparatuur.</p> <p>Woordenschat van keukengerei en grondstoffen in combinatie met het vak Nederlands.</p>

2.2.	kunnen de elementaire regels van veiligheid, hygiëne en gescheiden afvalprincipes toepassen;	Veiligheid, hygiëne en afvalverwerking (in combinatie met tuinbouw ook de waarde van groenafval voor de composthoop).
2.3.	kunnen elementaire regels van een efficiënte werkorganisatie toepassen.	Werkorganisatie.
3. Het ontbijt		
	<i>De leerlingen</i>	
3.1.	onderzoeken en motiveren de behoefte aan een ontbijt voor jongeren;	Ontbijtbehoefte.
3.2.	vergelijken, na het inwinnen van informatie, de ontbijtgewoonten bij ons, bij verschillende gelegenheden en in andere culturen;	Ontbijtgewoonten.
3.3.	situëren voedingswaren als ontbijt binnen een voedingsvoorlichtingsmodel voor gezonde voeding;	Voedingswaren voor een ontbijt.
3.4.	kunnen een eenvoudige boodschappenlijst opstellen en inkopen doen;	Boodschappenlijst en inkopen.
3.5.	kunnen een ontbijttafel dekken met aangepaste tafelbekleding, uitrusting en eventuele decoratie;	Tafeldekken met alles wat erbij hoort.
3.6.	kunnen verschillende soorten ontbijten bereiden;	- Bereidingstechnieken zoals pellen, schillen, besmeren, snijden, roeren, beleggen, mengen, schikken e.d. - Verschillende soorten ontbijt.
3.7.	kunnen de tafel afruimen en de keuken opruimen;	Nazorg: opruimen e.d.

3.8.	evalueren door het bereide eten zelf ook op te eten en terug te blikken op het gedane werk.	Het bereide ontbijt samen opeten (met tafelmanieren).
4. Het lunchpakket - Picknick		
	<i>De leerlingen</i>	
4.1	onderzoeken en motiveren de behoefte aan een lunchpakket/picknick voor jongeren;	Behoefte aan een lunchpakket/picknick.
4.2	kunnen na het inwinnen van informatie <ul style="list-style-type: none"> - het buitenshuis eten van jongeren toelichten, - eigen schoolse situatie omtrent het gebruiken van een lunchpakket omschrijven, - de samenstelling van een lunchpakket en een picknick in verschillende culturen vergelijken; 	Gewoonten omtrent een lunchpakket en een picknick.
4.3	inventariseren noodzakelijke elementen van een lunchpakket/picknick (voedingswaren en niet voedingswaren), winnen informatie in over verpakkingsmaterialen en vergelijken prijzen;	Elementen van een lunchpakket/picknick (voedingswaren en niet voedingswaren).
4.4	stellen een boodschappenlijst op, doen inkopen, en bereiden de verschillende elementen van een lunchpakket/picknick (voedingswaren en niet voedingswaren) voor;	Lunchpakket/picknick voorbereiden.
4.5.	kunnen een picknick/lunchpakket bereiden en inpakken;	Lunchpakket /picknick bereiden, juiste verpakkingsmiddelen in functie van versheid en hygiëne.
4.6.	kunnen de keuken opruimen;	Nazorg: opruimen e.d.
4.7.	evalueren door het bereide eten zelf ook op te eten en terug te blikken op het gedane	Het bereide lunchpakket/picknick samen opeten.

	werk.	
5. Tussendoortje en traktatie		
	<i>De leerlingen</i>	
5.1.	kunnen na het inwinnen van informatie: <ul style="list-style-type: none"> - de factoren die het gebruik van tussendoortjes en traktaties bepalen/beïnvloeden omschrijven, - het gebruik inventariseren, - tussendoortjes en traktaties situeren binnen een voedingsvoorlichtings-model; 	Gewoonten omtrent tussendoortjes en traktaties als drank en spijs.
5.2.	kunnen tussendoortjes en traktaties verantwoord kiezen;	Tussendoortjes en traktaties vanuit gezondheidskundig oogpunt.
5.3.	kunnen tussendoortjes en traktaties verzorgen en/of bereiden;	Tussendoortjes en traktaties verzorgen en/of bereiden.
5.4.	evalueren door tussendoortjes en traktaties zelf ook op te eten en terug te kijken op het gedane werk.	Tussendoortjes samen opeten.
6. Eenvoudig volwaardig (middag)maal		
	<i>De leerlingen</i>	
6.1.	motiveren en analyseren de behoefte aan een volwaardige (middag)maal voor jongeren;	De behoefte aan een volwaardig (middag)maal.
6.2.	kunnen na het inwinnen van informatie: <ul style="list-style-type: none"> - de samenstelling van een volwaardig (middag)maal omschrijven, - menudelen benoemen, - gerechten invullen, - eetgewoonten uit verschillende culturen vergelijken; 	Gewoonten omtrent het gebruiken van een volwaardig (middag)maal.

6.3	stellen een boodschappenlijst op en doen bewust inkopen, waarbij ze een goede prijs-kwaliteitsvergelijking maken;	Boodschappenlijst en inkopen.
6.5.	kunnen verschillende soorten volwaardige (middag)malen logisch plannen en de tafel dekken met aangepaste tafelbedekking, uitrusting en eventuele decoratie;	- Plannen van de maaltijd. - Tafeldekken en presenteren.
6.5.	kunnen verschillende volwaardige (middag)malen bereiden;	- Bereidingstechnieken zoals pellen, schillen, besmeren, snijden, roeren, beleggen, mengen, hakken, raspn, afgieten/verlekken, emulsioneren, binden met zetmeel, stomen, stoven, bakken, gratineren en op smaak brengen. - Een maaltijd bereiden.
6.6.	kunnen de keuken opruimen;	Nazorg: opruimen e.d.
6.7	evalueren door het bereide eten zelf ook op te eten en terug te blikken op het gedane werk.	Tafelen met tafelmanieren.
7 Eenvoudig (avond)maal		
	<i>De leerlingen</i>	
7.1.	onderzoeken en motiveren de behoefte aan een eenvoudig (avond)maal;	Behoeftte aan een licht of krachtig (avond)maal.
7.2.	kunnen na het inwinnen van informatie: <ul style="list-style-type: none"> - soorten avondmalen onderscheiden: <ul style="list-style-type: none"> • als aanvulling van het voedingsevenwicht per dag, • als volwaardige maaltijd, - eetgewoonten uit verschillende culturen vergelijken, - invloed op de slaap beschrijven; 	Gewoonten omtrent het gebruiken van een licht of krachtig avondmaal.
7.3.	stellen een boodschappenlijst op en doen	Schatten van hoeveelheden en geld (in

	bewust inkopen, waarbij ze een goede prijs-kwaliteitsvergelijking maken;	combinatie met het vak Wiskunde) en eenvoudig huishoudelijk budget beheren.
7.4.	kunnen verschillende soorten avondmalen logisch plannen en de tafel dekken met aangepaste tafelbedekking, uitrusting en eventuele decoratie;	Plannen van de maaltijd, en tafeldekken.
7.5.	kunnen verschillende soorten avondmalen bereiden;	- Bereidingstechnieken zoals hakken, raspen, afgieten/verlekkeren, emulsioneren, binden met zetmeel, gratineren en op smaak brengen. - Een maaltijd bereiden.
7.6.	kunnen de keuken opruimen;	Nazorg: opruimen e.d.
7.7.	evalueren door het bereide eten zelf ook op te eten en terug te blikken op het gedane werk.	Tafelen met tafelmanieren.

DEEL 2. Verzorging

	<i>Leerplandoelstellingen</i>	<i>Leerinhouden</i>
1. Zorg voor de woning		
	<i>De leerlingen</i>	
1.1.	kennen de belangrijkste voorwaarden waaraan een gezonde leefruimte moet voldoen;	Voorwaarden wat betreft hygiëne, verlichting, verluchting, veiligheid, efficiëntie, verwarming en sfeer met aandacht voor het esthetische.
1.2.	kunnen na het inwinnen van informatie gezonde materialen en grondstoffen uitkiezen aan de hand van eenvoudige herkenningspunten;	Grondstoffen en materialen met aandacht voor gezondheid, duurzaamheid en ecologie.
1.3.	verwerven vaardigheden om natuurlijke materialen te verwerken tot nuttige producten in de onmiddellijke (klas)omgeving;	- Bewerkingstechnieken voor hout zoals gutsen waarbij er speelgoed en/of eenvoudige kunst- en gebruiksvoorwerpen gemaakt worden. - Bewerkingstechnieken voor leder, touw (bijv. macramé), pitriet e.d. Nadruk ligt zowel op het functionele als het esthetische aspect van de vorm.
1.4.	kunnen sfeer in de woning/klas scheppen;	Bewerkingstechnieken voor bloemen en binnenplanten, kruidenassortiment, seizoensdecoratie e.d.
1.5.	nemen waar dat systematisch reinigen van de woning/klas nodig is en kunnen het belang van een schone en ordelijke omgeving aanvoelen en inpassen in de dagelijkse activiteiten;	Elementaire reinigings- en zorgtechnieken toepassen in de eigen klasomgeving zoals vegen, verluchten, ordenen, afvalbeheer, stof- en vetvrij maken en ook materieel en uitrusting opbergen.

1.6.	evalueren door terug te kijken op het gedane werk.	
2. Zorg voor de natuurlijke omgeving (de tuin)		
	<i>De leerlingen</i>	
2.1.	nemen waar dat er zorg nodig is in de tuin en herkennen de verschillende invloeden (bodem, weer en seizoenen) en leren de cyclus van de planten en groenten kennen, verbonden met de omstandigheden;	Mogelijke grondstoffen: teelaarde, potgrond, compost, zaaigoed, plantgoed, kamerplanten en bloemen.
2.2.	kiezen middelen om de tuin te verzorgen vanuit een gesteld doel en afgestemd op de omstandigheden vanuit de waarneming en de opgedane ervaringen;	Gereedschappen zoals: spade, hark, hak, tuinkoord, pootstok, zaaidoos of zaaiwiel, broeikastje, snoeischaar, haagschaar, plantenschopje, gieter, plantenvernevelaar en bloemprikkers.
2.3.	zorgen voor de tuin;	Mogelijke bewerkingen: hakken, wieden, mengen, spitten, harken, laten voorkiemen, zaaien, verspenen, planten en oogsten. Veiligheid en milieu: - gebruikte producten/ gereedschappen - werkhouding en ergonomie - zuinig omgaan met producten - elementaire principes van biologische tuinbouw en composteren van tuinafval
2.4.	evalueren door terug te kijken op het gedane werk.	
3. Zorg voor textiel		
	<i>De leerlingen</i>	
3.1.	onderzoeken door waarnemen de behoefte aan goede en aan de omstandigheden aangepaste kleding;	Belang van een aangepaste kleding (gezondheid, omhulling, schoonheid en zo meer).

3.2.	kunnen na het inwinnen van informatie: <ul style="list-style-type: none"> - dierlijke vezels, plantaardige vezels, halfsynthetische en synthetische, vezels van elkaar onderscheiden - de band met gezondheid en hygiëne en de verschillende vezels ontdekken, - ontstaansgeschiedenis van de verschillende natuurlijke textielvezels verkennen; 	Dierlijke, plantaardige, halfsynthetische en synthetische vezels. Ontstaansgeschiedenis van de textielvezels en productie in de praktijk (bijv. schaapsherder bezoeken). Kenmerken van de verschillende natuurlijke textielvezels in verhouding tot de synthetische vezels.
3.3.	maken eenvoudige kleding: <ul style="list-style-type: none"> - maten kunnen nemen, - patroondelen onderscheiden en in elkaar zetten en/of eenvoudige breien haakpatronen kunnen interpreteren, - stof zuinig kunnen knippen, - spelden, drien en naaien en/of breien en/of haken; 	Een kledingstuk naaien en/of haken, en/of breien (eventueel eenvoudig weefwerk).
3.4.	onderzoeken door waarneming de behoefte aan systematisch reinigen van kleding en ander huishoudelijk textiel;	Belang van een systematische reiniging van kleding en ander huishoudelijk textiel.
3.5.	kunnen het reinigingsproces afstemmen op het textiel en de aard van bevuilding;	Reinigingsproces in functie van de vezels, de kleur en bevuilding.
3.6.	evalueren door terug te blikken op het gedane werk.	
4. Zorg voor persoonlijke hygiëne en gezondheid		
4.1.	kunnen door waarneming de behoefte aan goede en aan de omstandigheden aangepaste hygiëne onderzoeken;	Lichaamshygiëne: dagelijkse hygiëne, periodieke hygiëne, in of na speciale omstandigheden.
4.2.	kunnen op een efficiënte manier hulp inroepen in een noodsituatie en zelf eerste hulp bieden bij kleine wonden;	Simpele wondverzorging.
4.3.	kunnen eenvoudig principes van geestelijke hygiëne toepassen;	Verzorging van de geest met o.a. ontspanningstechnieken.

		Het belang in van een evenwichtige tijdsbesteding van (school-)werk, rust, ontspanning.
4.4	kunnen omgaan met sociaal-emotionele en lichamelijke veranderingen in de puberteit;	Seksuele opvoeding op maat van de 13-14 jarige.
4.5	kennen na het inwinnen van informatie de gevaren van misbruik van genots- en geneesmiddelen;	Gevaren van genots- en geneesmiddelen.
4.6	kunnen enkele veilige en onveilige situaties in hun eigen leefomgeving identificeren en kunnen voorbeelden geven van preventieve maatregelen;	Elementaire veiligheidspreventie.
4.7.	kennen het verkeersreglement voor voetgangers en fietsers.	Verkeersreglement.

6. Evaluatie

Als gevolg van de heterogeniteit van de klasgroep en de daaruit voortvloeiende leerling-gerichte benadering, zijn aangepaste beoordelingsmethodes noodzakelijk. In de B-stroom worden de volgende principes voor aangepaste evaluatie vooropgesteld:

- Evaluatie betekent meer dan het toekennen van een beoordeling van een eindresultaat na het afsluiten van een leerfase. Ook het leerproces zelf moet aandachtig gevolgd worden. In die zin is permanente evaluatie noodzakelijk met een voortdurende bezorgdheid voor de individuele vorderingen.
- Evaluatie van de leerlingen houdt in dat de leraar zichzelf permanent evalueert en bijstuurt. Hij moet enerzijds het nastreven van de ontwikkelingsdoelen voor ogen hebben, anderzijds moet hij de vrijheid hanteren om, in het belang van de klasgroep of van één of meerdere leerlingen, differentiëring aan te brengen in de doelstellingen. De leraar zal daarbij de geplande leerinhouden en de bijbehorende werkvormen aanpassen.
- Enkel evalueren op het einde van een grote periode is niet wenselijk. Het is beter de evaluatiemomenten te spreiden zodat een voortdurende en optimale begeleiding mogelijk is. De beslissing over slagen of niet slagen zal zo geleidelijk aan groeien: verrassingen op het einde van het schooljaar zijn onaanvaardbaar. Deze gespreide evaluatie vereist regelmatig collegiaal overleg, geregelde klassenraden en kinderbeprekingen. De bevindingen worden steeds aan ouders en leerlingen meegedeeld.
- De evaluatie mag niet enkel gericht zijn op de al dan niet behaalde kennis of vaardigheden. Ook de sociale vaardigheden, de attitudes, de lesbetrokkenheid en de mate waarin het kind zelfstandigheid verwerft zijn voorwerp van evaluatie. In die zin is elke leraar permanent bezorgd om de totale ontwikkeling van elk kind.

7. Vakoverschrijdende ontwikkelingsdoelen

De vakoverschrijdende ontwikkelingsdoelen die specifiek via de leerinhouden van dit vak nagestreefd worden zijn:

Gezondsheideducatie:

1 Hygiëne

De leerlingen

1. kunnen het belang aantonen van lichaamshygiëne voor zichzelf en voor hun omgeving.

2 Voeding

De leerlingen

2. kunnen aan de hand van een model een evenwichtige maaltijd samenstellen.
3. zien in hoe het voedingsgedrag beïnvloed wordt door reclame en sociale omgeving.
4. weten dat goede voedingsgewoonten de gezondheid bevorderen.

3 Genotsmiddelen (tabak, alcohol, drugs) en geneesmiddelen

De leerlingen

5. weten dat het gebruik en misbruik van genots- en geneesmiddelen gevolgen heeft voor de eigen gezondheid, de gezondheid van anderen, de sport- en leerprestaties en de sociale relaties.
6. kunnen geneesmiddelen op de juiste wijze gebruiken en hoeden zich voor zelfmedicatie.
7. kunnen eigen standpunten tegenover roken, alcohol- en druggebruik formuleren.

4 Veiligheid en E.H.B.O.

De leerlingen

8. zien in dat hun gedrag invloed heeft op de eigen veiligheid en die van anderen.
9. kunnen enkele veilige en onveilige situaties in hun eigen leefomgeving identificeren en kunnen voorbeelden geven van preventieve maatregelen.
10. kennen het verkeersreglement en de veiligheidsvoorschriften voor voetgangers, (brom)fietsers, passagiers en kunnen ze toepassen.
11. kunnen op een efficiënte manier hulp inroepen in een noodsituatie en zelf eerste hulp bieden bij kleine wonden.

5 Stress en emoties

De leerlingen

12. weten dat gevoelens in bepaalde omstandigheden aanleiding kunnen geven tot het gebruiken van genots- en/of geneesmiddelen.
13. leren omgaan met sociaal-emotionele en lichamelijke veranderingen in de puberteit.

6 Rust, beweging, houding

De leerlingen

15. zien het belang in van een evenwichtige tijdsbesteding van (school-)werk, rust,

ontspanning, beweging en de invloed ervan op de lichaamsconditie.

Leren Leren:

1 Het domein van de uitvoering

De leerlingen kunnen

- 6 bij het oplossen van een probleem, onder begeleiding:
 - het probleem herformuleren;
 - een oplossingsweg bedenken en verwoorden;
 - de gevonden oplossingsweg toepassen en op correctheid inschatten.
- 7 informatiebronnen onder begeleiding raadplegen:
 - inhoudstafel en register gebruiken;
 - elementen uit audiovisuele en geschreven media gebruiken;
 - een documentatiecentrum of een bibliotheek raadplegen.

2 Het domein van de regulering

De leerlingen kunnen

- 8 hun werktijd plannen en het nodige materiaal selecteren en ordenen.
- 9 zichzelf sturen met behulp van een antwoordblad, een correctiesleutel of de aanwijzingen van de leraar.
- 10 onder begeleiding de eigen werkwijze vergelijken met die van anderen, aangeven waarom iets fout gegaan is en hoe fouten vermeden kunnen worden.

3 Het domein van de attitudes, leerhoudingen, opvattingen en overtuigingen

De leerlingen

- 11 zijn bereid zelf naar oplossingen te zoeken en durven leer- en studieproblemen signaleren en uitleg of hulp vragen.
- 12 zijn bereid ordelijk, systematisch en regelmatig te werken.

Milieu educatie

1 Lucht en water

De leerlingen

- 1 kunnen voorbeelden van lucht- of waterverontreiniging in de eigen leefomgeving aanwijzen.
- 2 kunnen voorstellen formuleren om in de eigen leefomgeving de kwaliteit van lucht of water te behouden of te verbeteren.
- 3 gaan zorgzaam om met lucht en water in de eigen leefomgeving.

2 Levende wezens en milieu

De leerlingen

- 4 kunnen meewerken aan activiteiten die bijdragen tot het behoud of de verbetering van de natuurlijke verscheidenheid aan levende wezens in de eigen leefomgeving.

- 5 illustreren hoe mensen uit verschillende culturen op verschillende wijzen met planten en dieren omgaan.
- 6 gaan respectvol en zorgzaam om met planten en dieren.

3 Samenleving en ruimtegebruik

De leerlingen

- 7 kunnen in de eigen leefomgeving aanwijzen op welke manier ruimtegebruik een invloed heeft op het milieu.
- 8 zijn bereid om mee te ijveren voor natuurbescherming en het behoud van waardevolle landschappen.

4 Afval

De leerlingen kunnen

- 9 aard en hoeveelheid van afvalstoffen in de eigen leefomgeving beschrijven.
- 10 voorbeelden geven van de manier waarop de eigen leefomgeving door voorkomen van afval en door hergebruik kan bijdragen tot de beperking van de afvalproductie en passen dit toe.
- 11 uitleggen op welke manier het afval in de eigen gemeente wordt verwerkt.

Opvoeden tot burgerzin

1 De klas en de school

De leerlingen

- 3 kunnen voor conflicten in de omgang met leeftijdgenoten oplossingen bedenken en zijn bereid om ze uit te voeren.
- 4 zijn bereid zich in te zetten voor solidariteits- en andere acties in de klas of op school.
- 5 kunnen op een verdraagzame manier omgaan met verschillen in sexe, huidskleur en etniciteit.

Sociale vaardigheden

1 De ontwikkeling van een voldoende ruim gamma van relatiewijzen

De leerlingen kunnen

- 1 zich als persoon present stellen: uitkomen voor een eigen mening en respect opeisen voor de eigen lichamelijke en seksuele ontwikkeling.
- 2 respect en waardering voor anderen opbrengen: de eigenheid van medeleerlingen accepteren en waarderen.
- 3 zich dienstvaardig tegenover anderen opstellen: het bijstaan van medeleerlingen bij schooltaken en schoolactiviteiten.
- 4 om hulp vragen en dankbaarheid tonen in probleemsituaties.
- 5 in groepsverband meewerken en een toegewezen opdracht uitvoeren.
- 6 bij een opgegeven groepstaak verantwoordelijkheid dragen.
- 7 op gepaste wijze kritiek uiten tegenover een ander tijdens een groepswerk.
- 8 opkomen voor de eigen rechten en voor de rechten van anderen uit de groep.
- 9 zich discreet opstellen in een gezelschap en ten aanzien van vertrouwelijke informatie.
- 10 ongelijk of onmacht toegeven in een discussie of in een spelsituatie.
- 11 het verschil herkennen tussen verbaal en niet-verbaal gedrag bij zichzelf en bij anderen in

concrete groepssituaties.

2 De beheersing van het communicatieve handelen of het omgaan met elkaar

De leerlingen

12 beheersen elementen van het communicatieve handelen:

- actief luisteren en weergeven wat een andere inbrengt;
- toegankelijk zijn en feedback geven over eigen gevoel;
- verduidelijken waarom zij voor een bepaald gedrag gekozen hebben;
- assertief zijn en opkomen voor de rol die zij op zich nemen in een groepsopdracht;
- effectbesef hebben over hun eigen gedrag;
- anderen de kans geven om te reageren.

3 De deelname aan vormen van samenwerking en sociale organisatie

3.1 De dialoog

13 De leerlingen leggen contact met anderen binnen de groep en staan open voor contact met anderen buiten de groep.

3.2 De groepsdiscussie

14 De leerlingen kunnen in een groepsdiscussie hun mening weergeven, handhaven en bijsturen.

3.3 De taakgroep

15 De leerlingen kunnen in een taakgroep aan een goede onderlinge verstandhouding meewerken.

3.4 Maatschappelijke en culturele patronen

16 De leerlingen kunnen uit aangeboden informatie, leef- en omgangsgewoonten binnen gezinnen of culturen weergeven en hun eigen gedrag daartegenover verwoorden en bespreekbaar stellen.

8. Minimale materiële vereisten

8.1. Deelgebied voeding: lokaal voedselbehandeling

8.1.1. Specifieke inrichting

8.1.1.1. Nutsvoorzieningen:

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

8.1.1.2. Infrastructurale voorzieningen:

- zone voor praktijk voedselbehandeling
- mogelijkheid voor presentatie en bediening
- zone voor handhygiëne

8.1.2 Specifieke uitrusting

Het aantal keer dat specifieke 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.

8.1.2.1. Specifieke uitrusting naar gelang van de volgende zorgprocessen:

- opslag van grondstoffen en processen
- koeling en invriesmogelijkheid van grondstoffen en bereid voedsel
- voorbereiding
- bereiding
- presentatie, bediening en verbruik
- vaathygiëne
- afvalhygiëne

8.1.2.2. Specifieke uitrusting voor

- handhygiëne
- brandveiligheid

8.1.2.3. Klein werkmateriaal, toestellen en apparaten, omtrent

- de technieken: bakken in de pan, besmeren, binden, hakken, kloppen, mengen, mixen, pellen, persen, raspn, roeren, roosteren, schikken, schillen, snijden, spoelen, stoven, verlekken, verpakken, ziften
- het bewaren van voedingsmiddelen
- de omkadering van de voedselpresentatie: tafelbekleding, uitrusting en decoratie

8.1.2.4. Producten en materialen in verband met EHBO

8.1.3 Uitzicht en afwerking

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

8.2. Deelgebied verzorging:

De ateliers die voor dit deelgebied nodig zijn, zijn reeds ingericht voor de A-stroom van de steinerscholen met name een houtatelier en een textielatelier. Verder is er ook de schooltuin nodig (zie ook leerplan technologische opvoeding van IB).

Materialen als inspiratie en voor aanvulling vatbaar	Middelen In functie van de techniek
Schooltuin met bloemen en planten	<ul style="list-style-type: none">- 6 spaden- 6 platte schoppen- 3 rieken,- 6 hakken,- 4 harken,- 2 kruiwagens,- 2 hamers,- 2 pootdraden,- 3 snoeischaren,- 4 borstels,- 2 plantschopjes,- 2 boogzagen,- 1 kliefhamer,- 1 hakblok,- gieter
Hout	<ul style="list-style-type: none">- gutsen,- set houtboren,- nageldrijvers,- pijptangen,- houten hamers,- verstekzaag 450 mm,- aanzetsteen,- lijmklemmen,- kruishouten (aftekengereedschap),- rugzagen,- tafelkolomboormachine en machinespanschroef,- bankschroef met bekplaten,- vijlborstel <p>Per leerling:</p> <ul style="list-style-type: none">- houtrasp,- schuurblokje,- figuurzaagboog,- figuurzaagjes.
Leder	<ul style="list-style-type: none">- Holpijptang,- cutter,- snijplank,- leerschaar,

	<ul style="list-style-type: none"> - stalen liniaal, - stalen winkelhaak, - hamer, - radeerwielje, - steekspreader, - priem of els, - lijntrekker, - spatel, - ledernaalden, - universele tang om drukknopen, nestelringen en holnietjes aan te brengen,
<p>Textiel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - wol - katoen - zijde - linnen - sisal - kunstmatige vezels en mengvezels 	<ul style="list-style-type: none"> - breigaren - brei en haaknaalden - naalden en spelden - naaimachines - stikgaren - stoffen - stofscharen
Onderhoud en hygiëne	<ul style="list-style-type: none"> - schoonmaakmateriaal - schoonmaakproducten - EHBO producten

9. Bibliografie

Algemeen:

- GATZ, K., *Das Buch vom guten Handwerke*, Franz Ehrenwirth Verlag, München, Verlagsnummer 718.
- RIVE BOX, M. de la, *Praktische Vorming*, Stichting Vrij Pedagogisch Centrum, Driebergen 1990.
- , *Der kunstlerisch-handwerkliche Unterricht in der Waldorfschule*, Verlag Freies Geistesleben, Stuttgart, 1991.

Deelgebied Voeding:

- DE JONG, V. en KELLING, I. *Gezond lekker eten, kookboek voor volwaardige voeding*, Christofoor, 2002.
- FANTON, P. e.a. *Zorg voor Voeding*. Wolters-Plantyn, 2004.
- JANSSEN, T. en STEGEMAN, N. *Hokus, Kokus kinderkookboek*, Christofoor, 1997.
- SMIDT-BRABANT, M. *Huis en gezin als spiritueel werkveld*, Christofoor, 1993.
- HAUSCHKA, R. *Schets van een voedingsleer op antroposofische grondslag*, Vrij Geestesleven, Zeist, 1979.
- HAUSCHKA, R. *Voeding*, Vrij Geestesleven, Zeist, 1981.
- RENZENBRINK, U., *Zeven granen*, Vrij Geestesleven, Zeist, 1983.
- RENZENBRINK, U., *Het nieuwe granenboek*, Vrij Geestesleven, Zeist, 1983.
- RENZENBRINK, U., *Antroposofische voedingsleer*, Vrij Geestesleven, Zeist, 1983.
- STEINER, R. *Voeding en kleding van de mens*, Zevenster, Driebergen, 1988.
- WILKINGTON, R. *Nutrition, Health, Anthropology for classes 7/8*, Forest Row, Sussex, 1982.
- , *Mens en voeding. Een dynamische visie*. Gratis brochure van Dunamis, Centrum voor Sociale gezondheidszorg en Vereniging voor Biologisch-Dynamische Landbouw, mei 1994.
 - Tijdschrift: WELEDA-berichten van de NV Weleda, Postbus 32, 3000 Leuven.

Deelgebied Verzorging:

Tuin:

- DE BOER-ROSENWALD, W.F.dr., *Enige beginselen van de Biologisch- Dynamische landbouwmethode*, uitgave van de Nederlands B.D. vereniging, i.s.m. Uitgeverij Vrij Geestesleven, Zeist, Nederland.
- KOEPF, H., PETTERSON, D., SCHAUMANN, N., *Biologisch-dynamische land- en tuinbouw*, uitgeverij Vrij Geestesleven, Zeist, i.s.m. Nederlandse BD-vereniging, vert. H.E. Caspare, 1977.
- STEINER, R., *Geesteswetenschappelijke grondslagen voor een vruchtbare ontwikkeling van de landbouw, uitgave van de Nederlandse BD vereniging*, Driebergen, Nederland.
- KRAUSE, R., *Beiträge zum Gartenbau-unterricht an der Waldorfschulen*, Hibernia Schule, Wanne-Eichel Hulst 1984, nur zum internen Gebrauch bestimmt.
- KRAUSE, R., GRAF, A., KEMME, U., *Beiträge zum Gartenbau-unterricht an der Waldorfschulen*, Hibernia Schule, Wanne-Eichel, Frühjahr 1988, nur zum internen Gebrauch bestimmt.
- LIEVEGOED, B.C.J. dr., *Planetenkrachten en levensprocessen*, uitgave van de Nederlandse BD-vereniging, i.s.m. uitgeverij Vrij Geestesleven, Zeist, Nederland.
- Mc DONOUGH, W. en BRAUNGART, M. *Cradle tot cradle. Remaking the Way We Make Things*. North Point Press, New York, 2002
- NASLUND, G.K., KLINTING, L., *Pepijn de planter*, vert. 1988, uitg. Ploegsma B.V. Amsterdam, C. De Vries-Brouwers p.v.b.a., Antwerpen.
- NOBBE, S., *Kompost*, uitgeverij De kleine Aarde, Boxtel, 1982.

PFEIFFER, E. en RIESE, E., *Biologisch-dynamisch tuinieren. Praktische aanwijzingen voor de teelt van groenten en kruiden.*

SCHILTHUIS, W. *Anders omgaan met de aarde*, Uitgeverij Christoffor, Zeist, 1995.

SCHILTHUIS, Willy, *Biologisch dynamisch tuinieren in de praktijk*, Christoffor, Zeist, 2005.

SEYMOUR, John, *Het plezier van de tuinier*, Ned. vert. 1980, Bosch en Keuring, N.V. Baarn.

STEINER, R., *Geesteswetenschappelijke grondslagen voor een vruchtbare ontwikkeling van de landbouw, uitgave van de Nederlandse BD vereniging*, Driebergen, Nederland.

STOOP, M., *Levenskunde, exemplarisch uitgewerkt in het vak tuinbouw*, eindwerk t.b.v. het behalen van het diploma van leraar aan de vrije pedagogische academie in Zeist.

TIESING, K., *Over landbouw en volksleven in Drenthe*, verzameld en samengevat door Dr. C.H. Edelman, uitg. van Gorcum en comp. B.V. Assen, 2e druk, 1974.

Vruchtbare Aarde (Blad van de Nederlandse BD-vereniging)

De Roerton (Blad van de Belgische BD-vereniging)

Het Seizoentje (Blad van de Vereniging voor Ekologische Leef- en Teeltwijze)

Woning

FANTON, P. e.a. *Zorg voor Leef- en Woonsituatie*. Wolters-Plantyn, 2004.

VAN DER PLOEG, I. *Houden van je spullen. De kunst van het opruimen*. Christoffor, Zeist, 2005.

SMIDT-BRABANT, M. *Huis en gezin als spiritueel werkveld*, Christoffor, Zeist, 1993

WORTELBOER, M. *Huishouden, de zorg voor het leven, in de opvoeding, als ontwikkelingsweg en als maatschappelijk vraagstuk*. Nearchus, c.v. Utrecht 2002. ISBN 90 73310 29 6

Gezondheid en hygiëne

BENTINCK, V. *Medische massagetherapie*. Nearchus, c.v. Utrecht, 1999. ISBN 90-73310-22-9

FANTON, P. e.a. *Personenzorg*. Wolters-Plantyn, 2004.

VAN BENTHEM, T. e.a. *Zieken Thuis*, Uitgeverij Vrij Geestesleven, Zeist, 1980

-, *De gezichtspunten, voorlichtingsbrochures van Stichting Centrum Sociale Gezondheidszorg*
www.gezichtspunten.nl

Kleding:

BOSGRA, D. *Basisboek patroontekenen*. ISBN-13: 9789021337449; ISBN-10: 9021337444

DE WIT, M. *Kinderkleding*, Christoffor, 1989

Hout

CLAUSEN - RIEDEL, *Plastische Gestalten in Holz*, J. Ch. Millinger Verlag, Gmbh. Stuttgart 1968.

DE GROYE, G., *Houtsnijwerk*, Uitg. Elinar Creatief, Rijswijk, Nederland, 1981.

EGHOLM, F. *Bewegliches Holzspielzeug selbst gemacht*. Verlag Freies Geistesleben, Stuttgart, 2005.

GRAEME, BENTHAM, *Houtsculptuur uit de natuur (schalen)*, uitg. Gaade, Amerongen, 1982, Reeks: creatief en kundig.