



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak 2A - bakkerij

2de graad SO

Arbeidsmarktfinaliteit

Specifieke vorming

Leerplannummer(s)

POV-2024-040

Uitgangspunten

Het pedagogisch project is de motor van het schooleigen curriculum

Het pedagogisch project van de school bepaalt welke accenten er worden gelegd en welke keuzes er worden gemaakt bij de opbouw van het schooleigen curriculum.

- **Eerste graad**
Het is de school die bepaalt welke eindtermen binnen eenzelfde vak/vakkenclusters en binnen dezelfde onderwijstijd geïntegreerd worden aangeboden. De lesuren differentiatie worden ingevuld als een remediëring en een verdieping van onderdelen van de basisvorming (eindtermen) of als een verdieping in klassieke talen.
Aan de lesuren van de basisopties-pakketten in het 2e jaar worden leerplandoelen van de POV leerplannen basisopties-pakketten gekoppeld.
- **Tweede/derde graad**
Het is de school die bepaalt welke onderwijsdoelen, ongeacht het eindtermen, cesuurdoelen, specifieke eindtermen of onderwijsdoelen (voor de onderdelen) van de beroepskwalificatie(s) betreft, binnen eenzelfde vak/vakkenclusters en binnen dezelfde onderwijstijd geïntegreerd worden aangeboden.

Leerplandoelen zijn minimumdoelen

Het leerplan legt minimumdoelen vast, die resulteren in een minimum aan kennis, inzichten, vaardigheden en attitudes die de leerlingen moeten bereiken. Een school bepaalt zelf wat ze bovenop deze minimumdoelen aan bod wil laten komen in de lessen. Ook de onderwijsmethode kiest de school zelf.

Het leerplan gebruikt de taxonomie van Bloom

Het beheersingsniveau van elk doel wordt gekoppeld aan de taxonomie van Bloom. Op die manier hanteren de leraren een gelijkaardig begrippenkader doorheen het leerplan van de basisvorming en de leerplannen van het specifieke gedeelte. Elk leerplandoel bestaat uit een competentiegerichte formulering van het doel waarbij het handelingswerkwoord evalueerbaar gedrag uitdrukt. De volgende handelingswerkwoorden, onderverdeeld in zes categorieën, komen voor:

- **Onthouden**
De leerling onthoudt het materiaal zoals het gepresenteerd is. Het gebruikte werkwoord is herkennen.
- **Begrijpen**
De leerling voegt iets toe aan kennis (een eigen voorbeeld geven), voert een bewerking uit op kennis (een logische conclusie afleiden) of legt verbanden tussen voorkennis en nieuwe kennis (een oorzaak-gevolg relatie geven). Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: aanvullen, beschrijven, bespreken, illustreren, relaties leggen tussen, onderbouwen, onderscheiden, ordenen, toelichten, verklaren, vergelijken, verwoorden, ...
- **Toepassen**
De leerling voert oefeningen uit of lost problemen op. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: beheren, bepalen, berekenen, demonstreren, gebruiken, hanteren, handelen, herleiden, lokaliseren, oplossen, rekenen, gedrag stellen, toepassen, uitvoeren, uitwerken,

voorstellen, ...

- Analyseren

De leerling kan een geheel verdelen in onderdelen en bestuderen hoe de onderdelen aan elkaar en aan het geheel gerelateerd zijn en hoe ze elkaar beïnvloeden. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: analyseren, benoemen, beschrijven, het geven van een redenering, onderscheiden, onderzoeken, ordenen, verwerken, verwoorden, ...

- Evalueren

De leerling kan een oordeel geven en dat oordeel onderbouwen aan de hand van criteria en standaarden. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: beargumenteren, beoordelen, bijsturen, evalueren, maken keuzes, reflecteren, ...

- Creëren

De leerling bedenkt een alternatieve hypothese of een eigen aanpak om een taak uit te voeren of maakt nieuwe, originele producten. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: produceren, zich creatief uitdrukken, ideeën genereren, creëren, ontwerpen, ...

Status van een leerplandoel

- AEE = aanbieden / evalueren / eindverantwoordelijke

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit en heeft de verplichting om dit leerplandoel mee te nemen in de evaluatie. Ingeval een AEE leerplandoel aan meerdere leraren/vakken is toegekend zal iedere leraar/vak dit leerplandoel binnen de eigen vakspecifieke context aanbieden en evalueren.

- AE = aanbieden / evalueren

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit en komt samen met de eindverantwoordelijke(n) tot een gemeenschappelijke evaluatie van dit leerplandoel.

- A = aanbieden

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit met het oog op verankering van de kennis/vaardigheid/attitude zonder dit leerplandoel mee te nemen in de evaluatie. Evalueren kan enkel als de status van het leerplandoel in onderling overleg met de AEE verantwoordelijke wordt aangepast.

AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BK01

De leerlingen passen de principes voor voedselveiligheid toe.

Kennis

Principes van HACCP

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BK02

De leerlingen controleren of de goederen en producten voldoen aan de hygiënische voorschriften en voorschriften voor voedselveiligheid.

Kennis

FIFO- en FEFO- principe
Principes van HACCP

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BK03

De leerlingen melden aan de hand van een checklist inbreuken t.o.v. de HACCP-eisen aan de leraar.

Kennis

Principes van HACCP

Non-conformiteiten - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BK04

De leerlingen gebruiken materiaal, toestellen en ruimtes volgens de instructies.

Kennis

Materialen en machines in de bakkerij - *Pro*

Veiligheidsmaatregelen en veiligheidsinstructiekaarten - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BK05

De leerlingen controleren de staat van toestellen en machines voor gebruik.

Kennis

Veiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BK06

De leerlingen reinigen materiaal, toestellen en ruimtes volgens de instructies.

Kennis

Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BK07

De leerlingen desinfecteren materiaal, toestellen en ruimtes volgens de instructies.

Kennis

Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BK08

De leerlingen verpakken producten en bereidingen rekening houdend met de eigenschappen van het product.

Kennis

Verpakkingsmaterialen en -technieken voor grondstoffen en bereidingen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BK09

De leerlingen etiketteren producten en bereidingen volgens de geldende regelgeving.

Kennis

Allergenen - *Pro*

Voorwaarden waaraan een voedingsetiket of zelfgeschreven etiket moet voldoen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BK10

De leerlingen stockeren grondstoffen en bereidingen, rekening houdend met het FIFO- en FEFO-principe en de bewaartemperatuur.

Kennis

FIFO- en FEFO - principe

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het realiseren van specifieke vaardigheden eigen aan de opleiding

BK11

De leerlingen wegen of meten producten en ingrediënten correct af op basis van het gekozen recept.

Kennis

Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding

Grondstoffen

Meet- en weegtechnieken en -toestellen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het realiseren van specifieke vaardigheden eigen aan de opleiding

BK12

De leerlingen zetten de gepaste materialen, producten en ingrediënten klaar volgens het recept.

Kennis

Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding

Grondstoffen

Soorten materialen, producten en ingrediënten in de bakkerij - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het realiseren van specifieke vaardigheden eigen aan de opleiding

BK13

De leerlingen bereiden zelfstandig verschillende soorten (gist)degen, vullingen en beslagen op basis van een recept.

Kennis

Bereidingstechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het realiseren van specifieke vaardigheden eigen aan de opleiding

BK14

De leerlingen verwerken zelfstandig verschillende soorten (gist)degen en beslagen op basis van een recept.

Kennis

Verwerkingstechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het realiseren van specifieke vaardigheden eigen aan de opleiding

BK15

De leerlingen bakken zelfstandig verschillende soorten (gist)degen en bereidingen op basis van een recept.

Kennis

Afbaktechnieken

Oventemperatuur in functie van productgroep en bakproces - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het realiseren van specifieke vaardigheden eigen aan de opleiding

BK16

De leerlingen werken (banket)bakkerijproducten af.

Kennis

Afwerkings- en garneertechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Competenties gericht op het realiseren van specifieke vaardigheden eigen aan de opleiding

BK17

De leerlingen maken decoratie voor het afwerken van producten.

Kennis

Soorten en toepassingen voor marsepein - *Pro*

Verwerkingstechnieken voor chocolade en coating - *Pro*

Voorkristalliseren van chocolade - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

GEC01

De leerlingen werken in een teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

GEC02

De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

GEC03

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Generieke competenties

GEC04

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Vakattitudes

VAT01

De leerlingen gaan respectvol om met anderen. ° (attitudinaal)



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2A

Vakattitudes

VAT02

De leerlingen houden het werkoppervlak ordelijk en net. ° (attitudinaal)

