



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak OK2 | keukenmedewerker dual

2de graad SO

Arbeidsmarktfinaliteit

Specifieke vorming

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 lessen differentiatie worden ingevuld als een remediëring en een verdieping van onderdelen van de basisvorming (eindtermen) of als een verdieping in klassieke talen.
Aan de lessen 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 | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW01

De leerlingen passen de richtlijnen betreffende voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften toe.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW02

De leerlingen passen de richtlijnen betreffende de zones binnen de keuken toe: koude/warme en vuile/schone zone.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW03

De leerlingen passen bewaar technieken toe.

Kennis

Bewaartechnieken

Foodcost en wastecost (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW04

De leerlingen lichten mogelijke gevaren bij inname van allergenen toe.

Kennis

Allergenen

Beheersingsniveau Bloom: Begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW05

De leerlingen reinigen en desinfecteren het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren volgens het reinigingsplan en de richtlijnen.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW06

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW07

De leerlingen merken afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW08

De leerlingen controleren leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities.

Kennis

Foodcost en wastecost (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW09

De leerlingen controleren de temperatuur, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur in functie van de voedselveiligheid aan de hand van een checklist.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

KMW10

De leerlingen rapporteren beschadigingen of afwijkingen in de bestelling.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW11

De leerlingen controleren de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik.

Kennis

Foodcost en wastecost (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW12

De leerlingen passen de volgorde van de bewerkingen aan de ingrediënten aan.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW13

De leerlingen reinigen groenten en fruit.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW14

De leerlingen schillen of pellen ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies .

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW15

De leerlingen passen de voorgeschreven snijtechniek(en) toe.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW16

De leerlingen garen de producten voor.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW17

De leerlingen passen de hoeveelheden en gewichten beschreven aan volgens de receptuur.

Kennis

Foodcost en wastecost (basis)

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW18

De leerlingen selecteren grondstoffen, materialen en gereedschappen op basis van de opdracht, technische fiche of receptuur.

Kennis

Foodcost en wastecost (basis)

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW19

De leerlingen wegen grondstoffen af.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Warenkennis (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW20

De leerlingen passen de tijdsplanning, technische fiche of receptuur, werkmethode en organisatie correct toe.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW21

De leerlingen passen de juiste bereidingstechniek toe met het juiste kook- en bereidingsmateriaal. Dit is een groot containerbegrip. Het voorstel is om dit op te delen in bijvoorbeeld: soepen, voorgerechten, tussengerechten, hoofdgerechten (vlees - vlee

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verwerken van ingrediënten tot basisbereidingen in de keuken

KMW22

De leerlingen beoordelen de smaak van de gedoseerde en gemengde ingrediënten.

Kennis

Doseren en mengen van ingrediënten

Smaken en aroma's

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op basisdresseertechnieken

KMW23

De leerlingen presenteren en schikken de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk.

Kennis

Bordschikking

Dresseertechnieken

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op basisdresseertechnieken

KMW24

De leerlingen ondersteunen het doorgeven van de gerechten naar de zaal.

Kennis

Ergonomie

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

KMW25

De leerlingen passen verpak- en bewaar technieken toe.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

KMW26

De leerlingen etiketteren zelfstandig de bereidingen en producten.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

KMW27

De leerlingen passen het FIFO/FEFO- principe toe.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het samenstellen van maaltijdpakketten

KMW28

De leerlingen voeren de mise-en-place van alle benodigdheden uit.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het samenstellen van maaltijdpakketten

KMW29

De leerlingen stellen volgens order maaltijdpakketten/gerechten samen.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het samenstellen van maaltijdpakketten

KMW30

De leerlingen schikken en portioneren spijzen conform richtlijnen.

Kennis

Keukentechnieken (basis)

Productkennis (basis): assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, plant-based

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het samenstellen van maaltijdpakketten

KMW31

De leerlingen plaatsen spijzen, dranken en toebehoren op dienbladen en verpakken of sluiten het dienblad af.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set specifieke beroepsgerichte competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties - KMW

Competenties gericht op het samenstellen van maaltijdpakketten

KMW32

De leerlingen plaatsen dienbladen in transportkarren.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
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 | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
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 | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
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 | OK2

Set generieke competenties die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
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 - Pro | OK2

Set vakattitudes die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
Vakattitudes

VAT01

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



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | OK2

Set vakattitudes die leiden tot onderdelen van de beroepskwalificaties | OK2
Vakattitudes

VAT02

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

