



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak OK2 | medewerker (banket)bakkerij 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 - Pro | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MBB01

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

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MBB02

De leerlingen lichten mogelijke gevaren bij inname van allergenen toe.

Kennis

Allergenen

Beheersingsniveau Bloom: Begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MBB03

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

Kennis

Infrastructuur en toestellen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MBB04

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 - MBB

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB05

De leerlingen zetten het benodigde materiaal of materieel klaar.

Kennis

Infrastructuur en toestellen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB06

De leerlingen controleren de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen.

Kennis

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB07

De leerlingen stellen verschillende soorten (gist)degen en beslagen samen aan de hand van een recept.

Kennis

Allergenen

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB08

De leerlingen wegen grondstoffen af.

Kennis

Infrastructuur en toestellen

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB09

De leerlingen voegen de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen en natuurlijke aroma's voor smaak en kleur samen en handhaven de temperatuur.

Kennis

Ergonomie

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB10

De leerlingen draaien en kneden deeg en beslag met verschillende (kneed)methodes manueel of machinaal.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur en toestellen

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB11

De leerlingen bewerken deeg en deegproducten.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur en toestellen

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB12

De leerlingen laten het deeg rijzen en rusten.

Kennis

Infrastructuur en toestellen

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB13

De leerlingen bereiden halffabricaten, vullingen, crèmes en garneringen.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur en toestellen

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB14

De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen en verschillende soorten degen en beslagen.

Kennis

Afbaktechnieken

Infrastructuur en toestellen

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB15

De leerlingen controleren het bakproces en het uitzicht van de producten visueel.

Kennis

Afbaktechnieken

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het bereiden van verschillende soorten (gist)degen en beslagen

MBB16

De leerlingen ontvormen de producten en plaatsen ze (op roosters) in rekken.

Kennis

Afbaktechnieken

Infrastructuur en toestellen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op afwerken van bakkerij- en banketbakkerijproducten

MBB17

De leerlingen abricoteren, glaceren, garneren, maskeren, modelleren, overgieten volgens de verschillende afwerkingstechnieken.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur en toestellen

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op afwerken van bakkerij- en banketbakkerijproducten

MBB18

De leerlingen passen garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur en toestellen

Productieprocessen van basisbakkerij- en basisbanketbakkerijproducten (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

MBB19

De leerlingen passen snijtechnieken toe.

Kennis

Infrastructuur en toestellen

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

MBB20

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

Kennis

Verpakken en bewaartechnieken

Voedselveiligheids-, milieu en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

MBB21

De leerlingen etiketteren producten en bereidingen volgens de geldende regelgeving.

Kennis

Verpakken en bewaartechnieken

Voedselveiligheids-, milieu en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verpakken en etiketteren van bereidingen

MBB22

De leerlingen bewaren en bergen grondstoffen, bereidingen en afgewerkte producten op rekening houdend met de producteigenschappen en het FIFO- en FEFO-principe.

Kennis

Infrastructuur en toestellen

Voedselveiligheids-, milieu en kwaliteitsvoorschriften

Warenkennis (basis)

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)

