



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak OK2 | medewerker slagerij 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 - MSL

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MSL01

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 - MSL

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MSL02

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 - MSL

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MSL03

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

Kennis

Infrastructuur en toestellen

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MSL04

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MSL05

De leerlingen sorteren en behandelen het restafval, dierlijk afval en het risicoafval volgens de regelgeving.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MSL06

De leerlingen controleren of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

MSL07

De leerlingen slaan het vlees op in de koeling of diepvries.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verwerken van karkassen of stukken vlees

MSL08

De leerlingen versnijden karkassen of kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verwerken van karkassen of stukken vlees

MSL09

De leerlingen verwijderen alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen, poten en vet.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verwerken van karkassen of stukken vlees

MSL10

De leerlingen pellen, ontvliezen en portioneren de stukken vlees volgens opdracht.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het verwerken van karkassen of stukken vlees

MSL11

De leerlingen houden versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid.

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het maken van eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten

MSL12

De leerlingen wegen de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het maken van eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten

MSL13

De leerlingen maken de ingrediënten en het vlees productieklaar.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het maken van eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten

MSL14

De leerlingen vermalen, verkleinen of hakken het vlees.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het maken van eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten

MSL15

De leerlingen maken vleesbereidingen volgens receptuur.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het maken van eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten

MSL16

De leerlingen controleren het bereide product aan de hand van een checklist.

Beheersingsniveau Bloom: Evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het maken van eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten

MSL17

De leerlingen slaan vlees, vleesbereidingen en vleesproducten op.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL18

De leerlingen verpakken producten met de hand of met een verpakkingsmachine.

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 - MSL

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL19

De leerlingen brengen etiketten aan met de wettelijke informatie.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL20

De leerlingen wegen porties af.

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 - MSL

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL21

De leerlingen gebruiken een vleessnijmachine veilig.

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 - MSL

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL22

De leerlingen passen afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Ergonomie

Productiefiches/recepturen

Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL23

De leerlingen schikken en presenteren slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In/First Out-principe en de scheiding van productgroepen.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL24

De leerlingen vullen de toonbank aan in de loop van de dag.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
Warenkennis (basis)

Beheersingsniveau Bloom: Toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | OK2

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

Competenties gericht op het snijden, verpakken en presenteren van vlees en bereidingen

MSL25

De leerlingen verwijderen producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen.

Kennis

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)

