



PROVINCIAAL  
ONDERWIJS  
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak 3A - slagerij

3de 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 | 3A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

**SLG01**

**De leerlingen handelen zelfstandig volgens de principes van voedselveiligheid met aandacht voor de principes van HACCP.**

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

**SLG02**

**De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe**

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

**SLG03**

**De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch school**

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

**SLG04**

**De leerlingen slaan dierlijk afval en risicoafval op volgens de instructies**

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

**SLG05**

**De leerlingen volgen zelfstandig de voorraad op.**

Kennis

Voorraadbeheer

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

**SLG06**

**De leerlingen nemen gepaste maatregelen bij het vaststellen van tekorten bij levering.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

**SLG07**

**De leerlingen maken bestelbonnen op.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG08**

**De leerlingen controleren de temperaturen, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees, het karkas en bijkomende grondstoffen visueel of aan de hand van meetapparatuur.**

**Kennis**

**Voedselveiligheid, milieu- en kwaliteitsvoorschriften**

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG09**

**De leerlingen beoordelen de kwaliteit van het vlees en de bijkomende grondstoffen.**

Kennis

Kwaliteitsvoorschriften

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG10**

**De leerlingen voeren een ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit van het vlees of de karkassen.**

Beheersingsniveau Bloom: evalueren





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG11**

**De leerlingen identificeren de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers.**

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG12**

**De leerlingen stemmen het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees.**

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG13**

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

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG14**

**De leerlingen verwijderen vet, alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters, kraakbeen en eventueel poten.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG15**

**De leerlingen houden de messen scherp.**

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG16**

**De leerlingen bepalen de bestemming van het vlees volgens de anatomie en kwaliteit van het dier.**

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG17**

**De leerlingen lichten de anatomie van het vlees toe.**

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG18**

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

**Kennis**

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG19**

**De leerlingen selecteren overgebleven resten vlees voor verwerking.**

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het aankopen, ontvangen en verwerken van karkassen of stukken vlees

**SLG20**

**De leerlingen houden versnijdingen van verschillende loten, verschillende soorten dieren apart in functie van traceerbaarheid.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG21**

**De leerlingen berekenen de hoeveelheden volgens de technische fiche.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG22**

**De leerlingen gebruiken de technische fiche of receptuur.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG23**

**De leerlingen wegen de benodigde grondstoffen af volgens de receptuur of technische fiche.**

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG24**

**De leerlingen gebruiken de voorgeschreven snijtechniek(en) en versnijdingsvormen.**

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG25**

**De leerlingen versnijden en portioneren het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier.**

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG26**

**De leerlingen maken vleesbereidingen.**

Kennis

Allergenen

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG27**

**De leerlingen maken eenvoudige vleesproducten.**

Kennis

Allergenen

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het maken van vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten

**SLG28**

**De leerlingen maken eenvoudige gerechten.**

Kennis

Allergenen

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het snijden en verpakken van vlees en bereidingen

**SLG29**

**De leerlingen verpakken producten met de hand of met een verpakkingsmachine efficiënt, milieu- en kostenbewust.**

Kennis

Verpakken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het snijden en verpakken van vlees en bereidingen

**SLG30**

**De leerlingen etiketteren grondstoffen en bereidingen.**

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het snijden en verpakken van vlees en bereidingen

**SLG31**

**De leerlingen passen zelfstandig verschillende bewaar technieken toe.**

Kennis

Bewaartechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het snijden en verpakken van vlees en bereidingen

**SLG32**

**De leerlingen passen afwerkings- en garneringstechnieken toe.**

Kennis

Afwerkings- en garneringstechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het snijden en verpakken van vlees en bereidingen

**SLG33**

**De leerlingen schikken en presenteren schotels.**

Kennis

Presentatietechnieken van producten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op het snijden en verpakken van vlees en bereidingen

**SLG34**

**De leerlingen vullen de toonbank aan en verwijderen producten die niet meer aan de norm voldoen.**

Kennis

Presentatietechnieken van producten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

**SLG35**

**De leerlingen informeren klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten.**

Kennis

Allergenen

Verkooptechnieken

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

**SLG36**

**De leerlingen stellen vragen over de wensen van de klant.**

Beheersingsniveau Bloom: creëren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

**SLG37**

**De leerlingen rekenen de verkochte producten af.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

**SLG38**

**De leerlingen gaan rendementsbewust om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product.**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

**SLG39**

**De leerlingen passen verkooptechnieken toe.**

Kennis

Allergenen

Verkooptechnieken

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

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 | 3A

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 | 3A

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 | 3A

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 | 3A

Vakattitudes

**VAT01**

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



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3A

Vakattitudes

**VAT02**

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

