



PROVINCIAAL  
ONDERWIJS  
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket  
Vak 2DA - horeca

2de graad SO  
Dubbele finaliteit  
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 | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC01**

**De leerlingen passen de principes voor voedselveiligheid toe.**

Kennis

Principes van voedselveiligheid - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC02**

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

Kennis

Principes van HACCP

Hygiënische voorschriften - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC03**

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

Kennis

Principes van HACCP

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC04**

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

Kennis

Gebruiksaanwijzingen van materiaal, toestellen en ruimtes - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC05**

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

Kennis

Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC06**

**De leerlingen lichten specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, brand, explosie toe.**

Kennis

Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, trillingen, brand, explosies - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC07**

**De leerlingen verpakken grondstoffen en bereidingen.**

Kennis

Verpakkingsmaterialen - *Pro*

Verpaktechnieken voor voeding - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC08**

**De leerlingen etiketteren grondstoffen en bereidingen.**

Kennis

Wettelijke eisen waaraan een etiket moet voldoen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC09**

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

Kennis

FIFO- en FEFO-principe

Bewaartemperatuur - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC10**

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

Kennis

Meettechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op het vakgebied

**HRC11**

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

Kennis

**Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding  
Grondstoffen**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC12**

**De leerlingen passen verschillende snijtechnieken toe rekening houdend met het recept.**

Kennis

**(Ver)Snijtechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC13**

**De leerlingen passen verschillende reinigingstechnieken toe voor groenten, fruit en vis.**

Kennis

Reinigingstechnieken voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC14**

**De leerlingen passen verschillende technieken toe voor het fileren en panklaar maken van vis.**

Kennis

Soorten technieken voor het fileren en panklaar maken van vis - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC15**

**De leerlingen passen verschillende technieken toe voor het panklaar maken van vlees en gevogelte.**

Kennis

Soorten technieken voor het panklaar maken van vlees en gevogelte - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC16**

**De leerlingen passen basisbereidingstechnieken toe voor groenten, vlees, gevogelte, fruit en vis, rekening houdend met producteigenschappen.**

Kennis

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Samenstelling van gerechten

Basisbereidingstechnieken voor groenten, vlees, gevogelte, fruit en vis - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC17**

**De leerlingen passen kooktechnieken toe voor groenten, vlees, gevogelte, fruit en vis, rekening houdend met producteigenschappen.**

Kennis

Producteigenschappen, inclusief allergenen

Samenstelling van gerechten

Kooktechnieken voor groenten, vlees, gevogelte, fruit en vis - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC18**

**De leerlingen passen dresseertechnieken toe.**

Kennis

Dresseertechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC19**

**De leerlingen stellen eenvoudige gerechten samen rekening houdend met voedingswaarde, allergenen, eenvoudig dieet, producteigenschappen, gezondheidsaspecten, voedingstendensen.**

Kennis

Gezonde voeding, voedingstendensen

Samenstelling van gerechten

Voedingstendensen, voedingswaarde, allergenen, eenvoudig dieet, producteigenschappen, gezondheidsaspecten - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC20**

**De leerlingen berekenen de kostprijs van grondstoffen voor een gerecht.**

Kennis

Kostprijs van grondstoffen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC21**

**De leerlingen onderzoeken de duurzaamheid van een gerecht rekening houdend met ecologische voetafdruk.**

Kennis

**Duurzaamheid van een gerecht - Pro**

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC22**

**De leerlingen onderzoeken de voedingswaarde van een gerecht.**

Kennis

**Voedingswaarde van een gerecht - Pro**

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op de keuken met als doel het afleveren van kwaliteitsvolle maaltijden voor gasten

**HRC23**

**De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven bij het bereiden van gerechten.**

Kennis

Invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC24**

**De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit met betrekking tot tafelschikking.**

Kennis

Tafelschikking

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC25**

**De leerlingen voeren voorbereidende werkzaamheden uit met betrekking tot mise-en-place in een restaurant.**

Kennis

Mise-en-place

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC26**

**De leerlingen communiceren met gasten bij het onthaal rekening houdend met etiquette en klantvriendelijkheid.**

Kennis

Etiquette

Klantvriendelijkheid

Communicatietechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC27**

**De leerlingen communiceren met gasten tijdens de bediening rekening houdend met etiquette en klantvriendelijkheid.**

Kennis

Etiquette

Klantvriendelijkheid

Communicatietechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC28**

**De leerlingen bespreken met gasten de verschillende menuopties rekening houdend met voedingsproducten, dranken en bereidingstechnieken.**

Kennis

Bereidingstechnieken

Klantvriendelijkheid

Voedingsproducten en dranken

Communicatietechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC29**

**De leerlingen voeren een restaurantbereiding of versnijding uit in aanwezigheid van gasten.**

Kennis

Bereidingstechnieken

Voedingsproducten en dranken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC30**

**De leerlingen communiceren met gasten bij het afscheid nemen rekening houdend met etiquette en klantvriendelijkheid.**

Kennis

Etiquette

Klantvriendelijkheid

Communicatietechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC31**

**De leerlingen maken eenvoudige koude dranken klaar in bar of office.**

Kennis

Bereidingstechnieken

Soorten eenvoudige koude dranken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC32**

**De leerlingen maken eenvoudige warme dranken klaar in bar of office.**

Kennis

Bereidingstechnieken

Soorten eenvoudige warme dranken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC33**

**De leerlingen onderzoeken de samenstelling, bereidingstechniek en herkomst van warme en koude dranken.**

Kennis

**Samenstelling, bereidingstechniek en herkomst van warme en koude dranken - Pro**

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC34**

**De leerlingen bedienen gasten met aangepaste draag- en serveertechnieken.**

Kennis

**Bedieningstechnieken**

**Klantvriendelijkheid**

**Communicatietechnieken - Pro**

**Draag- en serveertechnieken - Pro**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Competenties gericht op restaurant, bar en office met als doel een optimale bediening van gasten

**HRC35**

**De leerlingen ruimen af met aangepaste draagtechnieken.**

Kennis

**Technieken om dienborden/borden te dragen**

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

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 | 2DA

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 | 2DA

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 | 2DA

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 | 2DA

Vakattitudes

**VAT01**

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



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Vakattitudes

**VAT02**

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



AEE: Leerplandoel specifieke vorming cesuurdoel | 2DA

Wetenschapsdomein moderne talen  
Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

**SV02.13**

**De leerlingen bepalen het onderwerp, de hoofdgedachte en de hoofdpunten bij het doelgericht lezen en beluisteren van teksten.**

Teksten in het Engels en in het Frans

Tekstkenmerken voor receptie:

- Tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit
- Vrij grote en herkenbare samenhang
- Hoofdzakelijk frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein
- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Niet al te hoge informatiedichtheid
- Zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit
- Vrij korte en af en toe iets langere teksten
- Variatie aan tekstsoorten

Bijkomend voor schriftelijke receptie:

- Duidelijke lay-out

Bijkomend voor mondelinge receptie:

- Geen of weinig achtergrondruis
- Normaal spreektempo met pauzes
- Ondersteunende maar natuurlijke intonatie
- Heldere uitspraak, duidelijke articulatie
- Met visuele ondersteuning
- Met ondersteuning van non-verbaal gedrag

Beheersingsniveau Bloom: analyseren





AEE: Leerplandoel specifieke vorming cesuurdoel | 2DA

Wetenschapsdomein moderne talen  
Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

**SV02.14**

**De leerlingen selecteren relevante informatie bij het lezen en beluisteren van teksten.**

Teksten in het Engels en in het Frans

Tekstkenmerken voor receptie:

- Tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit
- Vrij grote en herkenbare samenhang
- Hoofdzakelijk frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein
- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Niet al te hoge informatiedichtheid
- Zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit
- Vrij korte en af en toe iets langere teksten
- Variatie aan tekstsoorten

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming cesuurdoel | 2DA

Wetenschapsdomein moderne talen  
Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

**SV02.15**

**De leerlingen spreken en schrijven doelgericht.**

In het Engels en in het Frans

Minimumvereisten voor productie:

- Gepaste en herkenbare tekststructuur
- Duidelijk herkenbare tekstverbanden
- Beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein, al kunnen lexicale beperkingen leiden tot herhaling, tot omhaal van woorden en tot

moeite met formulering

- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Over het algemeen redelijk goede grammaticale beheersing, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang
- Enkelvoudige en eenvoudig samengestelde zinnen
- Gepast register
- Vrij beperkte lengte
- Variatie aan tekstsoorten

Bijkomend voor schriftelijke productie:

- Tekstbouwende elementen: titel, alinea
- Duidelijke, gepaste lay-out
- Redelijk correcte spelling van frequente woorden uit het aangeleerde lexicale repertoire

Bijkomend voor mondelinge productie:

- Gepaste lichaamstaal
- Uitspraak is over het algemeen voldoende helder om te worden verstaan en om begrip van de boodschap niet in het gedrang te brengen ondanks een duidelijk accent, maar gesprekspartners zullen regelmatig om herhaling moeten vragen; mogelijk duidelijke invloed van andere talen op uitspraak
- Kan zich in korte uitingen verstaanbaar maken ondanks duidelijke onderbrekingen, valse starts en herformuleringen

Met behulp van ondersteunende middelen

Beheersingsniveau Bloom: creëren



### AEE: Leerplandoel specifieke vorming cesuurdoel | 2DA

Wetenschapsdomein moderne talen

Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

#### SV02.16

#### De leerlingen nemen doelgericht deel aan mondelinge en schriftelijke interactie.

In het Engels en in het Frans

Tekstkenmerken voor receptie:

- Tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit
- Vrij grote en herkenbare samenhang

- Hoofdzakelijk frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein
- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Niet al te hoge informatiedichtheid
- Zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit
- Vrij korte en af en toe iets langere teksten
- Variatie aan tekstsoorten

Minimumvereisten voor productie:

- Gepaste en herkenbare tekststructuur
- Duidelijk herkenbare tekstverbanden
- Beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een beperkte waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein, al kunnen lexicale beperkingen leiden tot herhaling, tot omhaal van woorden en tot moeite met formulering
- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Over het algemeen redelijk goede grammaticale beheersing, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang
- Enkelvoudige en eenvoudig samengestelde zinnen
- Gepast register
- Vrij beperkte lengte
- Variatie aan tekstsoorten

Bijkomend voor mondelinge en schriftelijke interactie:

- Gepaste beleefdheidsconventies bij alledaagse taalhandelingen

Bijkomend voor mondelinge interactie:

- Kan redelijk gemakkelijk interactief zijn in gestructureerde situaties en korte gesprekken, mits er om herhaling of herformulering kan gevraagd worden
- Kan een eenvoudig gesprek beginnen, gaande houden en beëindigen

Beheersingsniveau Bloom: creëren

