



PROVINCIAAL  
ONDERWIJS  
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak 2DA - slagerijtechnieken

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

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST01**

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

Kennis

Principes van voedselveiligheid - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST02**

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

Kennis

Hygiënische voorschriften - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST03**

**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

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST04**

**De leerlingen selecteren materiaal en toestellen in functie van de opdracht.**

Kennis

Soorten materiaal en toestellen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST05**

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

Kennis

Gebruiksvoorschriften van materiaal, toestellen en ruimtes - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST06**

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

Kennis

Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST07**

**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

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST08**

**De leerlingen verpakken grondstoffen en bereidingen.**

Kennis

Verpakkingsmaterialen - *Pro*

Verpaktechnieken voor voeding - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST09**

**De leerlingen etiketteren grondstoffen en bereidingen.**

Kennis

Wettelijke eisen waaraan een etiket moet voldoen - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST10**

**De leerlingen stockeren grondstoffen en bereidingen, rekening houdend met het FIFO- en FEFO-principe, de bewaartemperatuur en de regels van traceerbaarheid voor vlees.**

Kennis

FIFO- en FEFO-principe  
Bewaartemperatuur - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST11**

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

Kennis

Meettechnieken - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST12**

**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

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST13**

**De leerlingen controleren het gewicht, de prijs en de kwaliteit van de geleverde karkassen en technische delen aan de hand van aangereikte criteria.**

Kennis

Wettelijke reglementering en kwaliteitsnormen

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST14**

**De leerlingen slaan karkassen en technische delen op, rekening houdend met het FIFO- en FEFO-principe, de bewaartemperatuur en de regels van traceerbaarheid voor vlees.**

Kennis

Bewaartemperatuur - *Pro*

FIFO- en FEFO-principe

Wettelijke reglementering en kwaliteitsnormen

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST15**

**De leerlingen onderzoeken karkassen en technische delen, rekening houdend met aangereikte evaluatiecriteria.**

Kennis

Elementaire anatomische kennis van dieren

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST16**

**De leerlingen verdelen karkassen, rekening houdend met de anatomie van het dier.**

Kennis

Elementaire anatomische kennis van dieren: verdeeltechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST17**

**De leerlingen benen deelstukken en technische delen, rekening houdend met de anatomie van het dier.**

Kennis

Elementaire anatomische kennis van dieren: uitbeentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST18**

**De leerlingen onderzoeken de kwaliteit en bestemming van vlees aan de hand van de anatomie van het betrokken dier, rekening houdend met het vakjargon.**

Kennis

Elementaire anatomische kennis van dieren: kwaliteitscriteria voor vlees

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST19**

**De leerlingen werken technische delen af tot verkoopklare eindproducten met aangepaste technieken voor ontvetten, ontvliezen, snijden en versnijden van vlees.**

Kennis

Technieken voor ontvetten, ontvliezen, snijden en versnijden van vlees

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST20**

**De leerlingen presenteren verkoopklare eindproducten met aangepaste kwaliteitseisen.**

Kennis

Presentatietechnieken voor vlees - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST21**

**De leerlingen portioneren de stukken vlees volgens categorie of bestemming.**

Kennis

Technieken voor ontvetten, ontvliezen, snijden en versnijden van vlees

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST22**

**De leerlingen maken eenvoudige vleesbereidingen op basis van een recept.**

Kennis

Recepturen en productiefiches: vleesbereidingen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST23**

**De leerlingen maken rauwe en verhitte zouterijproducten op basis van een recept.**

Kennis

Recepturen en productiefiches: zouterijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST24**

**De leerlingen maken bloedbereidingen op basis van een recept.**

Kennis

Recepturen en productiefiches: bloedbereidingen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST25**

**De leerlingen maken witte pensen op basis van een recept.**

Kennis

Recepturen en productiefiches: witte pensen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST26**

**De leerlingen maken geleibereidingen op basis van een recept.**

Kennis

Recepturen en productiefiches: geleibereidingen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen





AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST27**

**De leerlingen maken eenvoudige leverbereidingen op basis van een recept.**

Kennis

Recepturen en productiefiches: leverbereidingen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST28**

**De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven op vlees, vleesbereidingen, vleesproducten of gerechten.**

Kennis

De invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven op vlees, vleesbereidingen, vleesproducten of gerechten - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST29**

**De leerlingen onderzoeken de duurzaamheid van vlees, vleesbereidingen en vleesproducten, rekening houdend met ecologische voetafdruk.**

Kennis

Duurzaamheid van vlees, vleesbereidingen en vleesproducten - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST30**

**De leerlingen onderzoeken de voedingswaarde van vlees, vleesbereidingen en vleesproducten.**

Kennis

Voedingswaarde van vlees, vleesbereidingen en vleesproducten - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 2DA

Specifieke beroepsgerichte competenties

**ST31**

**De leerlingen berekenen de kostprijs van vlees, vleesbereidingen en vleesproducten.**

Kennis

**Kostprijs van vlees, vleesbereidingen en vleesproducten - Pro**

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 chemie  
Algemene chemie\_Toegepaste chemie

**SV09.10**

**De leerlingen leggen het verband tussen de plaats en de eigenschappen van atomen in het PSE.**

Kennis

Groep, periode - *Pro*

Valentie-elektronen, edelgasconfiguratie - *Pro*

Onderscheid tussen een metaalatoom en een niet-metaalatoom - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen

