



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak 3DA - horeca

3de 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 | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR01

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

Kennis

Kwaliteitsvoorschriften

Voedselveiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR02

De leerlingen schrijven procedures voor voedselveiligheid uit.

Kennis

Kwaliteitsvoorschriften

Voedselveiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR03

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe

Kennis

Kwaliteitsvoorschriften

Voedselveiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR04

De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon.

Kennis

Voedselveiligheids- en milieuvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR05

De leerlingen controleren zelfstandig de goederen bij ontvangst.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR06

De leerlingen volgen zelfstandig de voorraad op.

Kennis
Voorraadbeheer

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR07

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

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR08

De leerlingen maken bestelbonnen op.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR09

De leerlingen verpakken zelfstandig de bereidingen en producten.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR10

De leerlingen etiketteren zelfstandig de bereidingen en producten.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR11

De leerlingen passen zelfstandig de verschillende bewaar technieken toe.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR12

De leerlingen beantwoorden vragen van gasten volgens de principes van klantvriendelijkheid.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR13

De leerlingen behandelen klachten van gasten volgens de principes van klantvriendelijkheid.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

HOR14

De leerlingen lichten de werking van een hotel toe.

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de voorbereiding van de opdracht

HOR15

De leerlingen plannen en organiseren werkzaamheden van de keuken en de zaal onder supervisie van de verantwoordelijke.

Kennis

Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de voorbereiding van de opdracht

HOR16

De leerlingen coördineren werkzaamheden van de keuken en de zaal onder supervisie van de verantwoordelijke.

Kennis

Keuken- en zaalorganisatie: efficiënte werkorganisatie, basisprincipes van instructie, feedback en motivatie

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de voorbereiding van de opdracht

HOR17

De leerlingen voeren zelfstandig de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen
Keukentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de voorbereiding van de opdracht

HOR18

De leerlingen passen zelfstandig verschillende reinigingstechnieken toe voor groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen
Keukentechnieken

Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de voorbereiding van de opdracht

HOR19

De leerlingen portioneren zelfstandig groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken

Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de voorbereiding van de opdracht

HOR20

De leerlingen versnijden zelfstandig groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere basisproducten.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken

Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR21

De leerlingen passen zelfstandig diverse bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, plant- based gerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen en nagerechten

Kennis

Allergenen

Diëten en voedingsvoorkeuren

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken

Nieuwe trends en technologieën

Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten

Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR22

De leerlingen bereiden zelfstandig gerechten en maaltijden à la minute.

Kennis

Allergenen

Diëten en voedingsvoorkeuren

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Keukentechnieken

Nieuwe trends en technologieën

Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten

Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR23

De leerlingen passen zelfstandig diverse dresseertechnieken toe op het bord

Kennis

Dresseertechnieken voor een bord - *Pro*

Keukentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR24

De leerlingen passen zelfstandig diverse dresseertechnieken toe voor een buffet

Kennis

Dresseertechnieken voor een buffet - *Pro*

Keukentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR25

De leerlingen stellen zelfstandig gerechten en menu's samen rekening houdend met voedingswaarde, allergenen, dieet, producteigenschappen, gezondheidsaspecten, voedingstendensen.

Kennis

Allergenen

Diëten en voedingsvoorkeuren

Interculturele voedingstendensen en -voorkeuren - *Pro*

Menu-engineering

Menuplanning

Nieuwe trends en technologieën

Plant-based koken, vervanging van dierlijke door plantaardige ingrediënten

Productkennis: assortiment, seizoenen, prijs, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid, toepassingsmogelijkheden, anatomie van de dieren voor consumptie

Samenstelling van gerechten en menu's: smaakcombinaties, aroma's, texturen en kleuren, foodpairing, afwisseling in het assortiment

Beheersingsniveau Bloom: creëren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR26

De leerlingen maken zelfstandig de prijsberekening voor menu's en gerechten.

Kennis

Foodcost, beveragecost en wastecost

Keuze van leveranciers

Principes van prijszetting

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR27

De leerlingen noteren zelfstandig reservaties.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR28

De leerlingen maken zelfstandig het restaurant en het office klaar voor de dienst.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR29

De leerlingen maken zelfstandig de bar gebruiksklaar voor de dienst.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR30

De leerlingen onthalen zelfstandig de gasten bij aankomst in het restaurant.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR31

De leerlingen wijzen zelfstandig de gasten een tafel toe.

Kennis

Principes van gastvriendelijkheid, interculturele gebruiken, etiquette

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR32

De leerlingen bieden zelfstandig de gerechtenkaart aan.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR33

De leerlingen adviseren zelfstandig gerechten aan de gasten.

Kennis

Verkooptechnieken

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR34

De leerlingen nemen zelfstandig de bestelling van de gerechten op.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR35

De leerlingen lichten de samenstelling en bereidingswijze van dranken toe.

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR36

De leerlingen lichten belangrijkste wijngebieden en wijnen uit Frankrijk en andere wijnproducerende landen toe.

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR37

De leerlingen bieden zelfstandig de drankenkaart aan.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR38

De leerlingen adviseren dranken aan de gasten.

Kennis

Verkooptechnieken

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR39

De leerlingen nemen zelfstandig de bestelling van de dranken op.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR40

De leerlingen bereiden zelfstandig warme en koude dranken.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR41

De leerlingen dienen zelfstandig warme en koude dranken op.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR42

De leerlingen dienen zelfstandig gerechten op in het restaurant.

Kennis

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

HOR43

De leerlingen werken zelfstandig gerechten af in het restaurant.

Kennis

Keukentechnieken

Restauranttechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de verkoop

HOR44

De leerlingen passen zelfstandig verkooptechnieken toe

Kennis

Verkooptechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de verkoop

HOR45

De leerlingen bereiden zelfstandig de betaling voor.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de verkoop

HOR46
De leerlingen innen zelfstandig de consumptie.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de verkoop

HOR47
De leerlingen controleren zelfstandig de kassa.

Kennis
Verkooptechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het opruimen van het restaurant

HOR48

De leerlingen ruimen zelfstandig de tafels af.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het opruimen van het restaurant

HOR49

De leerlingen maken zelfstandig het materiaal en restaurant schoon.

Kennis

Milieuvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3DA

Competenties in andere talen

HOR50

De leerlingen communiceren functioneel in het Frans en Engels.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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 | 3DA

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 | 3DA

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 | 3DA

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 | 3DA

Vakattitudes

VAT01

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



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Vakattitudes

VAT02

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



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DO_DG_DA

Wetenschapsdomein algemene doorstroomcompetenties
Generieke doorstroomcompetenties

SV01.01

De leerlingen doorlopen een onderzoekscyclus in samenhang met inhouden van minstens 1 wetenschapsdomein verbonden aan de studierichting.

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein moderne talen
Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

SV02.30

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 zekere mate van complexiteit
- Vrij grote en herkenbare samenhang
- Hoofdzakelijk frequente en minder frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein
- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Vrij hoge informatiedichtheid
- Zinsbouw met een zekere mate van complexiteit
- Vrij lange teksten
- Ruime variatie aan tekstsoorten

Bijkomend voor schriftelijke receptie:

- Vrij duidelijke lay-out

Bijkomend voor mondelinge receptie:

- Met een beperkte mate van achtergrondruis
- Normaal spreektempo met weinig pauzes
- Ondersteunende, maar natuurlijke intonatie
- Heldere uitspraak, duidelijke articulatie
- Met lichte afwijking ten opzichte van de standaardtaal

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein moderne talen
Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

SV02.31

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 zekere mate van complexiteit
- Vrij grote en herkenbare samenhang
- Hoofdzakelijk frequente en minder frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein
- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Vrij hoge informatiedichtheid
- Zinsbouw met een zekere mate van complexiteit
- Vrij lange teksten
- Ruime variatie aan tekstsoorten

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein moderne talen
Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

SV02.32

De leerlingen spreken en schrijven doelgericht.

In het Engels en in het Frans

Minimumvereisten voor productie:

- Gepaste en duidelijk herkenbare tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit
- Duidelijk herkenbare tekstverbanden
- Beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een 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 goede beheersing van eerder en nieuwverworven grammaticale structuren, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang
- Zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit
- Gepast register
- Vrij korte teksten en af en toe langere teksten
- Ruime variatie aan tekstsoorten

Bijkomend voor schriftelijke productie:

- Duidelijk herkenbare tekstopbouw en tekstopbouwende elementen: titel, alinea
- Gepaste lay-out
- Heldere doorlopende tekst die over het algemeen te begrijpen is; spelling, leestekengebruik en lay-out staan tekstbegrip niet in de weg

Bijkomend voor mondelinge productie:

- Gepaste lichaamstaal
- Uitspraak is over het algemeen duidelijk te verstaan en begrip van de boodschap komt meestal niet in het gedrang ondanks mogelijke uitspraakfouten
- Kan zich vrij vlot uitdrukken ondanks regelmatige pauzes of herstelacties

Met behulp van ondersteunende middelen

Beheersingsniveau Bloom: creëren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein moderne talen

Frans en Engels: pakket uit communicatieve vaardigheden

SV02.33

De leerlingen nemen doelgericht deel aan mondelinge en schriftelijke interactie.

In het Engels en in het Frans

Tekstkenmerken voor receptie:

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

- Hoofdzakelijk frequente en minder frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen uit een waaier aan relevante thema's binnen het persoonlijke, publieke, professionele en educatieve domein
- Concrete tot vrij algemene inhoud
- Vrij hoge informatiedichtheid
- Zinsbouw met een zekere mate van complexiteit
- Vrij lange teksten
- Ruime variatie aan tekstsoorten

Minimumvereisten voor productie:

- Gepaste en duidelijk herkenbare tekststructuur met een beperkte mate van complexiteit
- Duidelijk herkenbare tekstverbanden
- Beheersing van frequente woorden, woordcombinaties en vaste uitdrukkingen om zich uit te drukken over een 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 goede beheersing van eerder en nieuwverworven grammaticale structuren, maar met merkbare invloed vanuit de moedertaal; fouten komen voor, maar begrip van boodschap door ontvanger komt meestal niet in het gedrang
- Zinsbouw met een beperkte mate van complexiteit
- Gepast register
- Vrij korte teksten en af en toe langere teksten
- Ruime variatie aan tekstsoorten

Beheersingsniveau Bloom: creëren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein economie

Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht_Pakket uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

SV16.45

De leerlingen illustreren het belang van een bedrijfsstrategie.

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein economie

Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht_Pakket uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

SV16.46

De leerlingen illustreren hoe een onderneming haar marketingmix samenstelt op basis van haar marketingstrategie.

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein economie
Pakket uit toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

SV16.48

De leerlingen lichten de gevolgen van courante bedrijfsactiviteiten op de balans en resultaatrekening toe.

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen

