



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak 3DA - slagerij-traiteurtechnieken

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 - Pro | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

STT01

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

Kennis

Milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Voedselveiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

STT02

De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.

Kennis

Milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Voedselveiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

STT03

De leerlingen reinigen en desinfecteren het materiaal, de gereedschappen en de machines volgens de richtlijnen.

Kennis

Milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Voedselveiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie - Pro | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

STT04

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

Kennis

Milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Voedselveiligheidsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

STT05

De leerlingen volgen zelfstandig de voorraad op.

Kennis

Voorraadbeheer

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

STT06

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

Kennis

Voorraadbeheer

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

STT07

De leerlingen vullen een bestelbon in.

Kennis

Voorraadbeheer

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT08

De leerlingen verpakken de producten.

Kennis

Verpakken en bewaartechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT09

De leerlingen etiketteren grondstoffen en bereidingen.

Kennis

Verpakken en bewaartechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT10

De leerlingen passen zelfstandig de verschillende bewaartechnieken toe.

Kennis

Verpakken en bewaartechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT11

De leerlingen passen het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out) -principe toe.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT12

De leerlingen volgen ontwikkelingen in het vakgebied op.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT13

De leerlingen werken een voorstel uit over nieuwe of bestaande producten en bijhorende processen.

Kennis

Allergenen

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: creëren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT14

De leerlingen stellen een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen.

Kennis

Allergenen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT15

De leerlingen lichten de selectie van volledige dieren, karkassen en stukken vlees toe.

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT16

De leerlingen berekenen het rendement van vlees van geslachte dieren.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT17

De leerlingen controleren de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees of het dier, visueel en aan de hand van meetapparatuur.

Kennis

Voedselveiligheid, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT18

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

Kennis

Voedselveiligheid, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT19

De leerlingen registreren afwijkingen, meetwaarden, vochtigheidsgraad en temperatuur.

Kennis

Milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT20

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 | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT21

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

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT22

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

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT23

De leerlingen houden de messen scherp.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT24

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

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT25

De leerlingen lichten de anatomie van het vlees toe.

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT26

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

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT27

De leerlingen selecteren overgebleven resten vlees voor verwerking.

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het maken vleesbereidingen, vleesproducten en basistraiteurgerechten

STT28

De leerlingen delen het vlees in categorieën volgens bestemming.

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op verpakken, etiketteren en stockeren

STT29

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

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het verpakken, etiketteren en stockeren van bereidingen

STT30

De leerlingen berekenen de hoeveelheden volgens de technische fiche.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het verpakken, etiketteren en stockeren van bereidingen

STT31

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

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het verpakken, etiketteren en stockeren van bereidingen

STT32

De leerlingen selecteren het juiste materiaal, recipiënten, machines, apparatuur en gereedschap.

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT33

De leerlingen gebruiken de voorgeschreven snijtechniek(en).

Kennis

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT34

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

Kennis

Ergonomie

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

STT35

De leerlingen vermalen, verkleinen en hakken het vlees.

Kennis

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

STT36

De leerlingen larderen, barderen en marineren vlees.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

STT37

De leerlingen maken vleesbereidingen.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

STT38

De leerlingen maken rauwe en gekookte zouterijproducten.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

STT39

De leerlingen maken kookworsten en vleesbroden.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op verkoop en verkooptechnieken

STT40

De leerlingen maken droge worsten.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

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

STT41

De leerlingen maken leverbereidingen.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op ???

STT42

De leerlingen maken bloedbereidingen.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

STT43

De leerlingen maken geleibereidingen.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

SST44

De leerlingen maken geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT45

De leerlingen maken vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT46

De leerlingen maken eenvoudige gerechten.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT47

De leerlingen maken seizoensgebonden bereidingen en gerechten.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Slagerij- en vleeswarentechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT48

De leerlingen controleren en registreren de bereide producten.

Kennis

Allergenen

Voedselveiligheid, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE:

STT49

De leerlingen passen afwerkings- en garneringstechnieken toe.

Kennis

Afwerkings- en garneringstechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT50

De leerlingen schikken en presenteren schotels.

Kennis

Presentatietechnieken van producten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT51

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

Kennis

Infrastructuur, toestellen en materialen
Slagerij- en vleeswarentechnieken
Presentatietechnieken van producten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT52

De leerlingen adviseren de klant aan de hand van hun wensen omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen en omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten.

Kennis

Principes van klantvriendelijkheid
Verkooptechnieken
Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE:

STT53

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

Kennis

Allergenen

Principes van klantvriendelijkheid

Verkooptechnieken

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT54

De leerlingen bepalen de totale kostprijs en verkoopprijs per gerecht, per product of per persoon.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE:

STT55

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 | 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 biologie
Celleer

SV08.23

De leerlingen leggen het verband tussen celtypen en hun functies in weefsels en organen uit met inbegrip van de betrokken cellulaire processen.

Kennis

Structuur en functie van celorganellen op elektronenmicroscopisch niveau - *Pro*

Belang van celademhaling en fotosynthese - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AAE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein chemie
Toegepaste chemie

SV09.32

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

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AAE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein chemie
Toegepaste chemie

SV09.33

De leerlingen leggen het verband tussen de eigenschappen van stoffen en de toepassingen ervan in voedingsmiddelen en voedingsmiddelentechnologie.

Kennis

Zuren, basen, zouten, oxiden

Alkanen, alkenen, alcoholen, carbonzuren, esters, aminen

(Poly)sachariden, lipiden, proteïnen

Verband tussen chemische structuur en stofeigenschappen

Functionele eigenschappen van (poly)sachariden, proteïnen en lipiden

Processen binnen de voedingstechnologie: conservering, gisting, fermentatie

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen

