

SLAGERIJ EN VERKOOPSKLARE GERECHTEN DERDE GRAAD BSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2012/7841/033

Vervangt D/2004/0279/063 met ingang van 1 september 2012



Vlaams Verbond van het Katholiek Secundair Onderwijs
Guimardstraat 1, 1040 Brussel

Inhoud

INLEIDING	3	
1	STUDIERICHTINGSPROFIEL “Slagerij bso”	4
1.1	Beroepsprofiel en beroepswereld	4
1.2	Beginsituatie	4
1.3	Situering	4
1.4	Wat na de derde graad?	5
1.5	Logische leerlijn.....	5
1.6	Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld.....	6
1.7	Competenties en algemene doelstellingen	6
2	COMPETENTIES	9
2.1	Basiscompetentie	9
2.2	Kerncompetenties voor de studierichting	9
2.3	Groei in basiscompetentie: Cesuur tweede / derde graad.....	10
2.4	Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad	11
3	LEERPLANDOELSTELLINGEN	15
3.1	Basiscompetentie	15
3.2	Kerncompetenties	19
3.3	Stages	21
3.4	Minimale materiële vereisten	21

INLEIDING

Dit leerplan is een grondige herwerking van het leerplan 2004/063 voor de studierichting “Slagerij en verkoopklare gerechten” derde graad bso. Deze herwerking gebeurt gelijktijdig met die voor het leerplan 2001/011 van “Slagerij en vleeswarenbereiding” tweede graad bso.

In voorliggend leerplan zijn zowel het competentieniveau voor de tweede als voor de derde graad opgenomen. Aldus willen we de gewenste groei in competenties bij de leerlingen duiden. Bovendien wordt hierdoor aangeduid welk niveau de leerlingen na de tweede graad gehaald hebben in hun competentiegroei.

De belangrijkste **accentwijzigingen** t.o.v. leerplan 2004/063 zijn:

- De sterke focus in de tweede graad op de basis.
- Het benadrukken van veilig, voedselveilig en milieuvriendelijk handelen als ‘rode draad’ doorheen de opleiding.
- Het nadrukkelijk relateren van het competentieontwikkeland leren aan de beroepscompetentieprofielen waartoe wordt opgeleid.
- Commerciële vaardigheden.

Het leerplan is een **geïntegreerd leerplan**. Er wordt geen onderscheid meer gemaakt tussen TV en PV. Dit zal enkel dienen te gebeuren in functie van de opdrachtverdeling van de leraren, maar de leerplandoelstellingen dienen gerealiseerd in een samenwerking tussen TV en PV. Bovendien zullen de competenties pas ten volle gerealiseerd kunnen worden als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Waar dit voor de hand ligt, is het in het leerplan bij de didactische wenken groen (of grijs) gemarkeerd.

De **vormgeving** is verschillend met de vroegere leerplannen, omdat we uitgaan van volgende structuur:

Beroepsprofielen → studierichtingsprofiel → competenties → leerplandoelstellingen → ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes → didactische wenken → vormen van evaluatie.

In onderstaande tekst wordt vertrokken van een breed uitgeschreven studierichtingsprofiel, met aandacht voor zowel de specifieke als de algemene vorming. Van daaruit worden de competenties voor de studierichting en de onderliggende leerplandoelstellingen uitgeschreven.

Door het bepalen van een cesuur in competentieniveau tussen de tweede graad en de derde graad wordt een groeipad uitgetekend.

Door deze werkwijze gaat de tekst steeds verder in gedetailleerde uitwerking.

In hoofdstuk 1 komt eerst het studierichtingsprofiel. In hoofdstuk 2 wordt dit vertaald in competenties. De cesuur tussen tweede en derde graad toont de competentiegroei en geeft meteen al de onderliggende leerplandoelstellingen aan. Deze worden dan herhaald in hoofdstuk 3, aangevuld met wat nodig is aan ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes. Aansluitend zijn didactische wenken te lezen, evenals – waar dit relevant is – vormen van evaluatie.

In het studierichtingsprofiel is rekening gehouden met de competentieprofielen¹ van de beroepen waartoe de richting opleidt.

¹ De beroepsprofielen zijn terug te vinden op www.serv.be of www.competent.be. Kies voor ‘beroepscompetentieprofielen’.

1 STUDIERICHTINGSPROFIEL “Slagerij bso”

1.1 Beroepsprofiel en beroepswereld

In Vlaanderen zijn er allerlei **soorten slagersbedrijven**. Ze verschillen onderling onder meer in grootte, assortiment, winkelaankleding en aantal medewerkers. We onderscheiden:

- Zelfstandige slagerijen:
de bereiding van grondstof tot eindproduct wordt zelf uitgevoerd en begeleid en de verkoop aan de eindgebruiker wordt zelf beheerd.
- Slagerijen in de distributieketen:
door de grootschaligheid wordt een meer opgesplitste werkwijze gehanteerd.
- Vleesverwerkende voedingsindustrie:
de vleeswarenbereiding, kant- en klaarmaaltijden is geautomatiseerd en productiegestuurd, ze produceren grote hoeveelheden van dezelfde producten.

Nieuwe trends zijn: ecologische slagerijen, toename van culinaire bereidingen door slagers.

De voornaamste taak van een **slager** is het bewerken en verwerken van varkensvlees, rundvlees, lamsvlees en kalfsvlees, om ze in het consumptiecircuit te brengen onder de vorm van vers vlees, vers gemalen vlees, vleeswaren en culinaire bereidingen.

De **chef-slager** en **zelfstandig slager** moeten de werkzaamheden in een slagerij organiseren en uitvoeren en de verkoop regelen en uitvoeren. Dit gebeurt op een vaktechnische, efficiënte en hygiënische manier. Dit veronderstelt onder meer kennis en beheersing van grondstoffen, bereidingen en technieken van behandeling en bewaring, het garneren van producten, bedrijfsvoering, regels van hygiëne en veiligheid.

Bovendien besteedt de zelfstandige slager als **ondernemer** aandacht aan marketing, reclame, administratie van de bedrijfsvoering, personeelsbeleid, milieueisen en dergelijke meer. Naast een gedegen vakkennis wordt van de slager verwacht dat hij de consument als een bevoorrechte klant behandelt. De klant verwacht dat de slager de trendverschuivingen in het voedingspatroon volgt: de klant wil meer keuzemogelijkheden, meer culinaire bereidingen, meer aandacht voor gezonde voeding, meer dienstverlening en een betere informatie over de herkomst van de producten.

1.2 Beginsituatie

Jongeren kiezen voor deze opleiding omdat ze geïnteresseerd zijn in de technologische, commerciële en creatieve aspecten van de slagerij. Maar eveneens omdat zij klanten tevreden willen stellen met een kwaliteitsvol assortiment. Creativiteit en organisatietalent zijn extra troeven.

Als logische vooropleiding geldt de tweede graad “Slagerij en vleeswarenbereiding”. Wie echter uit een andere studierichting komt, moet wel bereid zijn om achterstanden weg te werken.

1.3 Situering

Op het einde van de studierichting ‘Slagerij en verkoopklare gerechten 3^{de} graad bso kunnen de leerlingen vlees bewerken en verwerken om het in het consumptiecircuit te brengen onder de vorm van vers vlees, vers gemalen vlees, vleeswaren en culinaire bereidingen. De leerlingen verwerven ook de principes van een productgerichte creatieve vormgeving en van een commerciële, hygiënische en milieubewuste bedrijfsvoering.

De competenties worden hoofdzakelijk verworven via praktijk en stage: verkoopklaar maken van varkensvlees, rundvlees, (paardenvlees), lamsvlees, kalfsvlees (wild) en gevogelte.

De leerlingen leren de werkzaamheden in een slagerij organiseren en uitvoeren en de verkoop voorbereiden. Bovendien wordt er in ruime mate aandacht besteed aan de presentatie van de producten en de inrichting van de winkel. Hierbij helpen de artistieke vorming vanuit creatieve technieken en de lessen gericht op marketing.

Hygiëne en milieuzorg, kennis van grondstoffen, gezonde voeding en materialen komen prominent aan bod.

1.4 Wat na de derde graad?

De afgestudeerden kunnen **onmiddellijk aan het werk** als slager, vleeswarenbereider of culinair slager bij een ambachtelijke slager, de vleesafdeling van een distributiebedrijf of winkelketen of in de vlees- en vleeswarenindustrie.

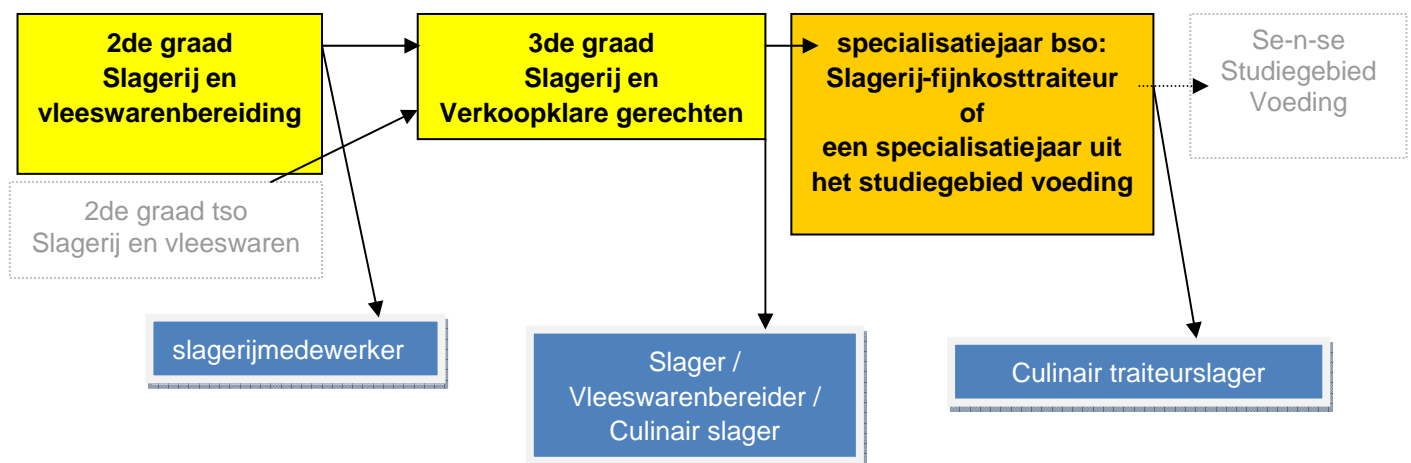
Na een aantal jaren beroepservaring kunnen sommigen zich als zelfstandige vestigen mits zij beschikken over een getuigschrift van bedrijfsbeheer ².

De meerderheid kiest echter voor een **verdere specialisatie** in een derde leerjaar van de derde graad bso. Meest voor de hand liggend is de opleiding "Slagerij-fijnkosttraiteur", maar mits motivatie zijn ook andere specialisatiejaren binnen het studiegebied Voeding mogelijk.

Na het 3de leerjaar van de 3de graad met succes gevolgd te hebben, ontvangen de leerlingen het diploma secundair onderwijs.

Daarna verder studeren in een opleiding "secundair na secundair" (Se-n-Se) behoort ook tot de mogelijkheden.

1.5 Logische leerlijn



² De inhoud en doelstellingen van bedrijfsbeheer (omzendbrief SO/2008/01) zijn opgenomen in het leerplan toegepaste economie: zie www.vvkso.be > leerplannen > derde graad 1ste en 2de leerjaar. Dit leerplan kan gerealiseerd worden in het eerste en tweede leerjaar van de derde graad (2 maal 3 wekelijkse lessen) of na het voltooien van een specialisatiejaar bso. Naargelang de keuze van de school wordt het getuigschrift bedrijfsbeheer dan uitgereikt na het tweede leerjaar van de derde graad 'Slagerij en verkoopklare gerechten' of na een aansluitend specialisatiejaar.

1.6 Vorming vertrekend van een christelijk mensbeeld

Ons onderwijs streeft de vorming van de totale persoon na waarbij het christelijke mensbeeld centraal staat. Onderstaande waarden zijn dan ook steeds na te streven tijdens alle handelingen:

- Respect voor de medemens.
- Solidariteit.
- Zorg voor milieu en leven.
- Respectvol omgaan met eigen geloof, anders gelovigen en niet-gelovigen.
- Vanuit eigen spiritualiteit omgaan met ethische problemen.

Specifiek voor de richting "Slagerij en verkoopklare gerechten" is het volgende belangrijk:

- *Respect voor milieu, duurzaamheid en ethiek is een wezenlijk kenmerk voor wie met voeding omgaat.*
- *Vlees behoort tot de basisvoeding. Slagers hebben dus een belangrijke taak betreffende een gezond voedingspatroon van mensen. Dit resulteert in aandacht voor het gebruik van waardevolle grondstoffen en voor gezonde voeding.*
- *Omdat ze werken in de verkoopsector, komen slagers in contact met klanten van allerlei culturen. Diversiteit is een wezenlijk kenmerk van het cliënteel. Respectvol omgaan met deze diversiteit is dus belangrijk.*

1.7 Competenties en algemene doelstellingen

1.7.1 Richtingspecifiek

Zoals voor iedereen die wil werken in de verkoop, geldt de **basiscompetentie**:

- Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.

Voor de studierichting gelden volgende **kerncompetenties**:

- De voorbereidende werkzaamheden in een slagerij organiseren en uitvoeren.
- Vlees uitbenen en uitsnijden.
- Vleeswaren en verkoopklare gerechten bereiden.
- De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveiligheid toepassen. De bijhorende administratie en registratie verrichten.
- Binnen de context van een slagerij prijsbewust handelen.
- De verkoop organiseren en uitvoeren.

1.7.2 In samenwerking met de algemene vorming

Communiceren in het Nederlands en het Frans (of Engels).

Communicatieve vaardigheden zijn essentieel voor functies in de verkoop. Bij voorkeur in de taal van de klant, zo niet in een taal die de klant begrijpt.

Slagers komen niet steeds in contact met klanten, maar aangezien de verkoop tot de competenties van de opleiding behoort, zal het functioneel communiceren in het kader van een beroepsopdracht de nodige aandacht krijgen.

Uiteraard komt eveneens het communiceren tijdens het maatschappelijk functioneren (de weg vragen, een gids raadplegen, een folder lezen, enz.) aan de orde.

Een eigen **mening** vormen en verwoorden op basis van argumenten, luisteren naar de mening van anderen en eventueel de eigen mening herzien.

Bso-leerlingen zijn maatschappelijk sterk beïnvloedbaar. Het is dus belangrijk dat we leerlingen helpen en ondersteunen bij de vorming van een eigen mening. Dit kan door maatschappelijke problemen bespreekbaar te maken tijdens de opleiding. Ook door het opentrekken en toelichten van maatschappelijke, culturele, politieke en filosofische onderwerpen in de breedte. Een actieve deelname aan een discussie stimuleert de luisterbereidheid en het openstaan voor andere meningen. Gaandeweg vormt de leerling een eigen geargumenteerde mening die hij consequent naleeft en waarnaar hij handelt.

Deze mening kunnen uitdrukken door de beheersing van de taal evenals door beheersing van emoties, is een belangrijke sociale vaardigheid.

Van wie in verkoopsector werkt, wordt verwacht dat hij belangstelling toont voor de interesses van de klant, zodat hij kan tegemoet komen aan zijn wensen en er op kan anticiperen.

Op een verantwoorde manier **keuzes** maken.

Keuzes maken en deze nadien kunnen verantwoorden is voor bso leerlingen niet zo evident. Soms zijn ze ook niet bewust van de gevolgen bij een foutieve keuze.

Het is dus belangrijk dat we de leerling objectieve criteria en tips aanreiken die een verantwoorde keuze bewerkstellingen zoals:

- keuze van het assortiment van vleeswaren, vleeswarenbereidingen en culinaire bereidingen;
- voor scholen waar dit het geval is: bij het zelf kiezen van een GIP onderwerp, bij het meebepalen van de keuze van de stageplaats, waarbij telkens het reflecteren over de eigen mogelijkheden, het doorzettingsvermogen, het kennen en kunnen moeten meespelen.

Diezelfde competentie is ook essentieel voor het later (breed) maatschappelijk functioneren:

- keuze van beroep;
- bewust aankoopbeleid in het dagelijkse leven.

Probleemoplossend werken.

Eén van de basiscompetenties van klantgericht handelen, bestaat er in problemen goed op te vangen en ze oplossingsgericht aan te pakken. Daarom wordt in de opleiding aandacht besteed aan:

- klachtenbehandeling;
- strategieën / procedures voor oplossingsgerichte aanpak van problemen;
- omgaan met werkdruk, zodat deze geen invloed heeft op de te nemen beslissing.

Op een veilige, hygiënische en milieubewuste manier **handelen**.

In de voedingssector is aandacht voor hygiëne, veiligheid en milieubewust handelen essentieel. Tijdens de gehele opleiding (al van in de tweede graad) is dit aspect van competentiegericht werken de 'rode draad' bij alle handelingen in praktijklessen.

Bewust hygiënisch en veilig leren handelen, wordt onderbouwd door de nodige zeer praktisch uitgewerkte basiskennis i.v.m. voedselveiligheidsvoorschriften, brandveiligheid, afvalpreventie, enz.

Zich historisch, geografisch en cultureel **situëren**.

Als individu maken wij voortdurend gebruik van de kennis en de cultuur ontwikkeld door onze voorouders. Anderzijds kunnen we de diversiteit van culturen in onze geglobaliseerde wereld niet ontkennen.

Ook bij de slagers zijn invloeden van andere culturen duidelijk merkbaar in de vraag van de klant en dus in het aanbod.

Een opdracht nauwgezet **realiseren** (en hierbij zelf initiatief nemen).

In de voedingssector zijn attitudes als stiptheid, nauwkeurigheid, orde en netheid, creativiteit (eigen initiatief), tempo en doorzettingsvermogen bijzonder belangrijk.

Anderzijds moet de jongere binnen een duidelijk omschreven situatie de opgelegde taken correct kunnen uitvoeren.

Respectvol omgaan met eigen lichaam (seksualiteit, gezondheid, sport ...).

Het slagersberoep is fysiek sterk belastend omwille van de vele uren intens werk, het langdurig rechtstaan, werken in koude temperaturen, werkdruk, weekendwerk.

Het bewaren van een goede conditie is een noodzakelijke voorwaarde om het vol te houden in deze sector. Ook gaat veel aandacht naar het ergonomisch werken. Maar ook het verstandig omgaan met genotsmiddelen (alcohol, tabak), bewaken van voldoende nachtrust en recuperatie na zware inspanningen.

2 COMPETENTIES

Verder in dit leerplan worden enkel nog de richtingspecifieke competenties behandeld. Waar de realisatie ervan samenhangt met vakken uit de algemene vorming staat dit genoteerd bij de leerplandoelstellingen.

**Als voor de realisatie van een doelstelling samengewerkt wordt met een ander vak, moet er nadrukkelijk op toegezien worden dat de leerplandoelstelling in samenspraak gehaald wordt. Het gaat om een gedeelde verantwoordelijkheid.
De school zal deze samenhang bewaken.**

Anderzijds is het belangrijk dat leraren AV hun leerplandoelstellingen inkleuren op basis van het studierichtingsprofiel.

2.1 Basiscompetentie

Voor alle studierichtingen die opleiden tot een functie in de verkoop geldt volgende basiscompetentie:

Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.

Deze competentie wordt verdeeld in drie deelrubrieken:

- klantvriendelijkheid;
- veilig werken;
- werken in een organisatie en een team.

2.2 Kerncompetenties voor de studierichting

Vanuit het studierichtingsprofiel volgen zes duidelijke kerncompetenties, die gerealiseerd moeten zijn einde derde graad (zie onder 1.7.1):

- C1** De voorbereidende werkzaamheden in een slagerij organiseren en uitvoeren.
- C2** Vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.
- C3** Vleeswaren en verkoopklare gerechten bereiden.
- C4** De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveilig handelen toepassen. De bijhorende administratie en registratie verrichten.
- C5** Binnen de context van een slagerij prijsbewust handelen.
- C6** De verkoop organiseren en uitvoeren.

2.3 Groei in basiscompetentie: Cesuur tweede / derde graad

Basiscompetentie	Competentieniveau 2 ^{de} graad	Competentieniveau 3 ^{de} graad
Klantvriendelijkheid	<p>(omdat leerlingen in de tweede graad in principe niet in contact komen met klanten, wordt er geen communicatieve doelstelling genoteerd)</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.1 op een praktische manier in het Nederlands en Frans of Engels converseren met klanten.</p> <p>III.2 omgaan met klachten van klanten.</p> <p>III.3 vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.</p> <p>III.4 op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p>III.5 de ontwikkelingen in de sector opvolgen en hun vakkennis bijhouden.</p>
Veilig werken (voor voedselveilig werken: zie C4)	<p>De leerling kan:</p> <p>II.1 vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.</p> <p>II.2 eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.</p> <p>II.3 ergonomisch werken.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.6 deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p> <p>III.7 regelmatige controles i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur uitvoeren.</p>
Werken in een organisatie en een team	<p>De leerling kan:</p> <p>II.4 de zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.</p> <p>II.5 tijdig hulp vragen als men de situatie niet zelf aankan.</p> <p>II.6 flexibel zijn bij taakwisseling.</p> <p>II.7 deelnemen aan teammomenten.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.8 als toekomstig werknemer een passende job vinden in de slagerijsector.</p> <p>III.9 teamleden sturen binnen hun opdracht.</p> <p>III.10 erop toezien dat de teamleden klantgericht handelen.</p> <p>III.11 wisselende omstandigheden goed opvangen.</p>

	II.8 de gemaakte afspraken uitvoeren.	III.12 teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.
--	---------------------------------------	--

2.4 Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad

In de **tweede graad** komen vooral de basisproducten van slagerij aan bod. Wat het vaardigheidsniveau betreft wordt ernaar gestreefd dat de leerling uitvoert onder begeleiding.

In de **derde graad** wordt gestreefd naar zelfstandig uitvoeren en komt een ruime waaier van producten aan bod.

Kerncompetenties	Competentieniveau 2 ^{de} graad	Competentieniveau 3 ^{de} graad
C1 De voorbereidende werkzaamheden in een slagerij organiseren en uitvoeren.	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.9 de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren.</p> <p>De leerling kan:</p> <p>II.10 het benodigde klein materiaal selecteren en klaarzetten.</p> <p>II.11 het benodigde groot materiaal selecteren en juist gebruiken.</p> <p>II.12 de indeling van de werkplaats herkennen in functie van de uit te voeren taken.</p> <p>II.13 de nodige informatie opzoeken i.v.m. de gebruikte ingrediënten.</p> <p>II.14 recepten en samenstellingen van basisbereidingen lezen en begrijpen.</p> <p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.15 uitgaande van een te gebruiken recept, de hoeveelheden en de samenstelling juist afwegen en</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.13 de eigen werkzaamheden plannen en organiseren.</p> <p>III.14 de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.</p> <p>III.15 materiaal controleren op gebruiksklaarheid.</p> <p>III.16 materiaal correct instellen voor gebruik.</p> <p>III.17 een basistechniek zelfstandig uitvoeren / een basisrecept zelfstandig bereiden.</p> <p>III.18 een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden.</p> <p>III.19 een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant (voedingspatroon).</p> <p>III.20 een product samenstellen conform de regels</p>

	<p>afmeten met het juiste materiaal.</p> <p>II.16 de principes van gezonde voeding toepassen.</p> <p>II.17 op de versheid en de kwaliteit van de producten toezien.</p> <p>II.18 de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, reinigen en terugzetten.</p>	<p>van de gezonde voeding.</p> <p>III.21 kwaliteit van vlees beoordelen voor aankoop.</p> <p>III.22 vlees inkopen.</p> <p>III.23 leveringen controleren bij ontvangst.</p>
C2 Vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.19 een varken uitsnijden en uitbenen.</p> <p>II.20 een kalf/rund uitsnijden en uitbenen.</p> <p>II.21 een lam uitsnijden en uitbenen. (U)</p> <p>II.22 de delen vlees afwerken en winkelklaar maken.</p> <p>II.23 bereid vlees klaarmaken.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.24 een varken uitsnijden en uitbenen.</p> <p>III.25 een kalf/rund uitsnijden en uitbenen.</p> <p>III.26 een lam uitsnijden en uitbenen.</p> <p>III.27 een paard uitsnijden en uitbenen. (U)</p> <p>III.28 de delen vlees afwerken en winkelklaar maken</p> <p>III.29 bereid vlees klaarmaken.</p> <p>III.30 gevogelte, konijnen en wild (U) winkelklaar maken.</p> <p>III.31 orgaanvlees bewerken naar bestemming.</p>
C3 Vleeswaren en verkoopklare gerechten bereiden.	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.24 eenvoudige vleeswarenbereidingen klaarmaken.</p> <p>II.25 eenvoudige salades bereiden.</p> <p>II.26 eenvoudige panklare gerechten klaarmaken op basis van vers vlees, al of niet gemalen.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.32 panklare gerechten klaarmaken.</p> <p>III.33 zouterijproducten bereiden.</p> <p>III.34 kookworsten bereiden.</p> <p>III.35 verduurzaamde worstsoorten bereiden.</p> <p>III.36 leverbereidingen maken.</p> <p>III.37 bloedbereidingen maken.</p>

		<p>III.38 geleibereidingen maken.</p> <p>III.39 eenvoudige culinaire gerechten bereiden.</p> <p>III.40 zich nieuwe technieken eigen maken. (U)</p> <p>III.41 nieuwe trends implementeren. (U)</p> <p>III.42 streekgebonden producten verwerken in hun aanbod. (U)</p>
<p>C4 De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen.</p> <p>De wetgeving van de voedselveiligheid toepassen.</p> <p>Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.27 veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving.</p> <p>II.28 geleverde producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p> <p>II.29 afgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p> <p>II.30 een checklist gebruiken.</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.43 de veiligheidsnormen toepassen en laten toepassen.</p> <p>III.44 de milieuvoorschriften toepassen en laten toepassen.</p> <p>III.45 voedselveilig werken conform de geldende wetgeving.</p> <p>III.46 voedselveilig werken conform het intern kwaliteitssystem.</p> <p>III.47 materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.</p> <p>III.48 de ontvangst van de goederen uitvoeren.</p> <p>III.49 vleesstukken stockeren conform de wetgeving.</p> <p>III.50 afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p> <p>III.51 de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.</p>
<p>C5 Binnen de context van een slagerij prijsbewust handelen.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.31 zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.</p> <p>II.32 prijzen van basisproducten opzoeken.</p> <p>II.33 een foodcost berekenen. (U)</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.52 de kostprijs berekenen van het voorbereid product en er de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product uit afleiden.</p> <p>III.53 assisteren bij de voorraadbeheer.</p> <p>III.54 assisteren bij de inkoop van de benodigde</p>

	<p>II.34 meewerken aan het zuinig omgaan met energie.</p>	<p>grondstoffen, halffabricaten en materiaal.</p> <p>III.55 oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.</p>
<p>C6 De verkoop organiseren en uitvoeren.</p>	<p>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.35 producten schikken ter voorbereiding van de verkoop.</p> <p>II.36 producten correct versnijden en portioneren. (U)</p> <p>II.37 producten correct verpakken. (U)</p>	<p>De leerling kan:</p> <p>III.56 een gericht marketing- en verkoopsbeleid voeren.</p> <p>III.57 een assortiment samenstellen volgens de verwachte verkoop.</p> <p>III.58 de producten, klaar voor verkoop, verzorgd en esthetisch schikken in de toonbank en tijdens de dag herschikken en aanvullen.</p> <p>III.59 de klant optimaal ontvangen en bedienen.</p> <p>III.60 de decoratie van de zaak verzorgen. (U)</p> <p>III.61 werken met kassa en meettoestellen.</p> <p>III.62 winkelklare producten correct versnijden, portioneren en verpakken.</p> <p>III.63 de producten op een correcte manier bewaren.</p> <p>III.64 de vraag van de klant commercieel verwerken.</p>

(U) = uitbreiding

3 LEERPLANDOELSTELLINGEN

3.1 Basiscompetentie

Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.

3.1.1 Klantvriendelijkheid

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.1 De leerling kan op een praktische manier in het Nederlands en het Frans of het Engels converseren met klanten.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Praktische talenkennis in aansluiting met verschillende situaties in de slagerij. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Klanten kunnen bedienen in correct Nederlands en in contextueel Frans en/of Engels. <u>Attitudes:</u> <ul style="list-style-type: none">• Klantvriendelijkheid.• Communicatief vaardig zijn.
III.2 De leerling kan omgaan met klachten van klanten.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• De meest voorkomende klachten van klanten en de manier van behandelen. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Klantvriendelijk omgaan met klachten.• Efficiënt reageren op klachten. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Opvolgen of aan de klacht verholpen wordt.
III.3 De leerling kan vlot gebruik maken van de in het bedrijf gangbare softwareprogramma's, die aansluiten bij de functie.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• De courant gebruikte software en de toepassingen ervan. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Vlot gebruik van de in de school gebruikte software voor slagerij en vleeswaren.• Gebruik van tekstverwerker en rekenblad. <u>Attitudes:</u> <ul style="list-style-type: none">• Aandacht voor spelling en correct taalgebruik.• Aandacht voor lay-out.

<p>III.4</p> <p>De leerling kan op een efficiënte manier informatie opzoeken en deze op een aantrekkelijke en overzichtelijke manier presenteren aan de klant.</p> <p>III.5</p> <p>De leerling volgt de ontwikkelingen in de sector op en houdt zijn vakkennis bij.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Diverse informatiebronnen. • Vakliteratuur, vaktijdschriften, persberichten. • Gebruik van ICT en internet. • Mogelijke vormen van presentatie. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gewenste informatie opzoeken en deze kunnen verwerken en presenteren. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Alert zijn voor de ontwikkelingen in de sector. • Respecteren van copyright.
---	--

Didactische wenken

- ❑ Voor doelstelling III.1 is de samenwerking met de taalleraren evident. Conversatie in vreemde talen kan geoefend worden door Franstalige (of Engelstalige) klanten naar de didactische winkel te brengen (die klanten kunnen ook leraren zijn!).
- ❑ Omgaan met klachtenbehandeling (III.2) mag niet louter theoretisch gebeuren. Via rollenspel kunnen vaardigheden ingeoeffend worden. Ook hier kan samen gewerkt worden met taalleraren of met de leraar pav. Het is belangrijk leerlingen duidelijk te maken klachten niet te zien als een bedreiging, maar als een uitnodiging tot optimalisering van de dienst.
- ❑ Het werken met de in de school gebruikte software (III.3) wordt vooral geoefend in de didactische ruimtes (ontvangst goederen, winkel, enz.).
- ❑ Wat tekstverwerking betreft, kunnen opdrachten gegeven worden in combinatie met de geïntegreerde proef:
 - opmaak van een prijslijst;
 - opmaak van een (eenvoudig) foldertje of publiciteit;
 - eindproduct geïntegreerde proef.
- ❑ De klant waarover sprake in III.4 kan ook een leraar zijn, een medeleerling of een jurylid van de geïntegreerde proef.
- ❑ Wat het 'presenteren' in III.4 betreft, moet zowel aan mondelinge als schriftelijke communicatie gedacht worden als over de wijze van opmaak van de uitprint. Wat dat laatste betreft, is het nodig er leerlingen op te wijzen dat informatie die door knip- en plakwerk wordt verkregen, persoonlijk moet herwerkt worden tot één aansluitend geheel. Ook dient men er de leerlingen op te wijzen dat ze hun bronnen moeten vermelden.
- ❑ Als de school over een gespecialiseerde bibliotheek beschikt, is het nodig leerlingen te leren hoe ze daar hun informatie kunnen vinden.
- ❑ Het is belangrijk dat leerlingen de actualiteit i.v.m. hun sector opvolgen en deze weten te plaatsen binnen het kader van kwaliteitsverbetering.

3.1.2 Veilig werken

Alle doelstellingen die te maken hebben met **voedselveilig** werken, zijn opgenomen bij kerncompetentie C4.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>III.6</p> <p>De leerling kan deskundig optreden bij onveilige of gevaarlijke situaties.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Procedures bij probleemsituaties. • Risicoanalyses. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leren hoe men met probleemsituaties omgaat, • Kunnen inschatten wat men in een probleemsituatie moet doen, mag doen, niet mag doen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rustig blijven in noodsituaties.
<p>III.7</p> <p>De leerling voert regelmatige controles uit i.v.m. gebruikte infrastructuur en apparatuur.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leren hoe instructiefiches van apparatuur lezen. • Risicoanalyse leren lezen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handelingen uitvoeren aansluitend bij de instructiefiches. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Correct handelen.

Didactische wenken

- Algemeen zal men bij doelstelling III.6 best vertrekken van verschillende cases, evoluerend van eenvoudig tot complex. Hier is achtergrondkennis nodig, al zal men zich wat veiligheid en brandpreventie betreft beperken tot het praktisch toepasbare.
- Voor het bijbrengen van de theorie en de praktische aanpak, kan de samenwerking met externen aangewezen zijn (verpleegkundige/arts, preventieadviseur van de school, brandweer, enz.).

3.1.3 Werken in een organisatie en een team

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>III.8</p> <p>De leerling kan als toekomstig werknemer een passende job vinden in de slagerijsector.</p> <p>III.9</p> <p>De leerling kan teamleden sturen binnen hun opdracht.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organogram van en taakverdeling binnen een slagerijbedrijf. • Functiebeschrijvingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Een zelfanalyse kunnen maken. • Een job vinden aansluitend bij de eigen competenties en interesses. • Raadplegen van job advertenties.

	<p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kritisch lezen van job advertenties.
<p>III.10</p> <p>De leerling kan erop toezien dat de teamleden klantgericht handelen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Motiveringstechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Motiveringstechnieken kunnen gebruiken bij teamleden. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toezien op de realisatie van het werk van teamleden in het kader van kwaliteitscontrole.
<p>III.11</p> <p>De leerling kan wisselende omstandigheden goed opvangen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Taakdifferentiatie in functie van de efficiëntie. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vaardig zijn in het herschikken van opdrachten. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Flexibiliteit. • Motiverende instructies geven.
<p>III.12</p> <p>De leerling kan de teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Methodes voor het opvolgen van afspraken. • Manieren om corrigerend op te treden. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Opvolgen van teamwerk. • Corrigerend kunnen optreden. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorbeeldfunctie.

Didactische wenken

- Voor de realisatie van doelstelling III.8 is een **samenwerking met de leraar bedrijfsbeheer** aangewezen.
- Wisselen van taakverdeling (III.11) wordt geoefend vanuit concrete situaties:
 - vervanging van onverwacht afwezige collega('s);
 - opvangen van een onvoorziene drukte in de winkel;
 - laattijdige levering van nodige producten.
- Om de doelstellingen III.9-10-12 te realiseren is het nodig dat leerlingen af en toe leiding krijgen over een (beperkt) team van medewerkers, zowel in het atelier als in de winkel.
- Daarbij kan ook een evaluatie behoren van het werk, gepresteerd door de medewerkers.

3.2 Kerncompetenties

3.2.1 Kerncompetentie 1

C1 De voorbereidende werkzaamheden in een slagerij organiseren en uitvoeren.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.13 De leerling kan de eigen werkzaamheden plannen en organiseren.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Algemene kennis over de grondstoffen, additieven en TBI's ³, die gebruikt worden in een slagerij.• Algemene kennis over het materiaal, dat gebruikt worden in een slagerij.• Productieschema.• Werkplanning. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Bepalen van de grondstoffen, additieven, TBI's, materialen nodig voor de gewenste productie.• Receptuur omzetten in een productieschema.• Productieschema omzetten in een werkplanning. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Zin voor verantwoordelijkheid.
III.14 De leerling kan de werkzaamheden van de teamleden plannen en organiseren.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Werkrooster.• Werkschema. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Opstellen van een werkschema voor teamleden voor beperkte opdrachten. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Oordeelkundig kunnen plannen en organiseren.
III.15 De leerling kan materiaal controleren op gebruiksklaarheid. III.16 De leerling kan materiaal correct instellen voor gebruik.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Courant gebruikte machines.• Instructie- en veiligheidsfiches.• Instellingen van machines en hun gebruiksaanwijzingen. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Machines volgens gebruiksaanwijzing gebruiksklaar maken.• Machines juist instellen.

³ TBI = toegelaten bijkomstige ingrediënten

	<ul style="list-style-type: none"> • Onregelmatigheden en defecten aan machines vaststellen en melden. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precies werken.
<p>III.17</p> <p>De leerling kan een basistechniek zelfstandig uitvoeren / een basisrecept zelfstandig bereiden.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De vaktermen. • De grondstoffen. • TBI's. • Additieven. • Het klein en groot materiaal. • Inrichting werkplaats. • Het gebruik volgens fiche van het grote materiaal. • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De juiste vaktermen gebruiken. • Een recept lezen en toepassen. • Een recept voedselveilig bereiden en afwerken. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelfstandig werken. • Voedselveilig werken.
<p>III.18</p> <p>De leerling kan een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Functionele rekentechnieken zoals de regel van drie, procentberekening. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Een bestaande receptuur omrekenen naar de gewenste hoeveelheden. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid.
<p>III.19</p> <p>De leerling kan een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant (o.a. voedingspatroon) of aan het werkorder.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opmaak van een werkorder. • Voedingspatronen. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Een receptuur aanpassen aan de specifieke vragen van de klant. • Een receptuur aanpassen aan het werkorder. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken.
<p>III.20</p> <p>De leerling kan een product samenstellen conform de regels</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Regels van gezonde voeding.

<p>van de gezonde voeding.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De voedingsmiddelentabel. • De voedingswaarde. • Bio-producten. • Samenstellingsnormen. • Allergenen. • Wettelijk toegelaten additieven. • De verplichte gegevens op een etiket. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De voedingswaarde berekenen van een product. • Wettelijke samenstellingsnormen berekenen. • Productiefiche opmaken. • Etiketten kunnen lezen en begrijpen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor gezonde voeding.
<p>III.21 De leerling kan de kwaliteit van vlees beoordelen voor aankoop.</p> <p>III.22 De leerling kan vlees inkopen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Verschillende aankoopwijzen. • Classificatie van het vlees. • Kwaliteitsbepaling. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • Vlees beoordelen. • Vlees inkopen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitsbewustzijn.
<p>III.23 De leerling kan leveringen controleren bij ontvangst.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling / ingangscntrole. • Identificatie van oorsprong. • Veterinaire stempels. • Vervoer van vers vlees. • Vervoer van vleesproducten. • Vervoer van vleesbereidingen. • Het opslaan. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling en de ingangscntrole toepassen. • Identificatie controleren. • Levering correct opslaan.

	Attitude: <ul style="list-style-type: none"> Precisie.
--	--

Didactische wenken

- Voortbouwend op de tweede graad, zal het leerplan vertaald worden in concrete, zo realiteitsgetrouw mogelijke opdrachten in de didactische slagerij van de school. De integratie van technische en praktische vakken is dus een noodzaak.
- De progressie in opbouw zal gaan van sturend door de leraar (begin derde graad) naar meer zelfstandigheid onder supervisie. De progressie zal zich ook uiten in het steeds complexer worden van de opdrachten.
- Het leren opmaken van een werkplan als handig hulpmiddel voor de organisatie is quasi een noodzaak.
- Voor de realisatie van III.14 wordt gefocust op eenvoudige opdrachten. Zoals voor de doelstellingen III.9-10-12 is het nodig dat leerlingen af en toe leiding krijgen over een (beperkt) team van teamleden.
- Voor de doelstellingen III.22 en III.23 zal het nodig zijn om leerlingen (bijvoorbeeld met een beurtrol) mee te laten functioneren in het economaat van de slagerijschool.

Vormen van evaluatie

- Naast de zelfevaluatie die aangeleerd wordt in de tweede graad is het in de derde graad belangrijk aan **teamevaluatie** te doen. Na de dienst bespreken de leerlingen het verloop van de praktijk, evalueren wat goed was en fout liep en duiden werkpunten tot optimalisatie aan.
- Aan de **geïntegreerde proef** als afsluiting van het proces ontwikkeld in de derde graad, wordt gedurende een geheel schooljaar (eventueel de gehele derde graad) gewerkt. Dit werk is een belangrijk element bij de eindevaluatie.
- Stages** vormen een belangrijke component in de opleiding. Ook om die reden is de stagebeoordeling een belangrijke beslissingsfactor bij de eindevaluatie.

3.2.2 Kerncompetentie 2

C2 Vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
III.24 De leerling kan een varken uitsnijden en uitbenen.	Kennis: <ul style="list-style-type: none"> Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. Technische delen van het varkenskarkas. Uitbeen- en versnijdingstechnieken. Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. Technieken voor het verwijderen van het vet.

	<ul style="list-style-type: none"> • De bestemming van de versneden stukken van het varken. • Het stockeren. • Bewaar technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • Het varkenskarkas uitbenen en grote versnijding toepassen. • Het vet verwijderen. • Carrés, schouders, hammen en varkenstuk uitbenen en versnijden. • Keel ontzwoerden. • Rugspek ontzwoerden. • De versneden stukken van het varken bestemmen voor gebruik. • Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het varken gebruiken. • De afgewerkte producten juist opslaan. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken.
<p>III.25 De leerling kan een rund/kalf uitsnijden en uitbenen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Technische delen van het runder-/kalfskarkas. • Identificatie herkomst. • Uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Technieken voor het verwijderen van het vet. • De bestemming van de versneden stukken van het rund/kalf. • Het stockeren. • Bewaar technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • Voorkwartieren van het rund/kalf versnijden in technische delen met behoud van de herkomstidentificatie. • Achterkwartieren van het rund/kalf versnijden in technische delen met behoud van de herkomstidentificatie. • De technische delen van het runder-/kalfskarkas herkennen. • De technische delen van het rund/kalf uitbenen. • De technische delen van het rund/kalf versnijden. • De technische delen van het runder-/kalfskarkas identificeren. • De herkomst van het runder-/kalfskarkas identificeren. • De versneden stukken van het rund/kalf bestemmen voor gebruik. • Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het rund/kalf gebruiken.

	<ul style="list-style-type: none"> • De afgewerkte producten juist opslaan. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken.
<p>III.26</p> <p>De leerling kan een lam uitsnijden en uitbenen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Technische delen van het lam. • Identificatie herkomst. • Uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. • De bestemming van de versneden stukken van het lam. • Het stockeren. • Bewaarstechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • Het lam versnijden in technische delen met behoud van de herkomstidentificatie. • De technische delen van het karkas van het lam uitbenen. • De technische delen van het karkas van het lam herkennen. • De technische delen van het karkas van het lam versnijden. • De technische delen van het karkas van het lam identificeren. • De herkomst van het lam identificeren. • De versneden stukken van het lam bestemmen voor gebruik • Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het lam gebruiken. • De afgewerkte producten juist opslaan. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken.
<p>III.27</p> <p>De leerling kan een paard uitsnijden en uitbenen. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Technische delen van het paard. • Identificatie herkomst. • Uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Het materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Technieken voor het verwijderen van het vet. • De bestemming van de versneden stukken van het paard. • Het stockeren. • Bewaarstechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen.

	<ul style="list-style-type: none"> • De herkomst van het paard identificeren. • Het juiste materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken van het paard gebruiken. • De versneden stukken van het paard bestemmen voor gebruik. • De afgewerkte producten juist opslaan. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken.
<p>III.28</p> <p>De leerling kan de delen vers vlees afwerken en winkelklaar maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten vlees. • Stukken vlees. • De delen en hun bestemming. • Het spierstelsel van een varken, rund/kalf, lam. • Het materiaal. • Etikettering. • Bewaarstechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • Het etiket juist lezen. • De delen vlees bestemmen. • De stukken vlees benoemen. • De delen winkelklaar maken. • Het vet verwijderen van de stukken vlees volgens bestemming. • Pellen, ontvriezen en portioneren van de stukken vlees volgens bestemming. • Het juiste materiaal gebruiken om het vlees af te werken en winkelklaar te maken. • Veilig bewaren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken.
<p>III.29</p> <p>De leerling kan bereid vlees klaarmaken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Hulpgrondstoffen. • Rol van de hulgrondstoffen. • Kruiden. • Samenstellingen van recepten. • Bereidingen/recepten. • De grondstofverhoudingen voor een te maken hoeveelheid.

	<ul style="list-style-type: none"> • Spierkwaliteit. • De opdeling van het vlees in categorieën. • Materiaal voor het maken van bereid vlees. • Het larderen.Het barderen. (U) • Verduurzaamheidstechnieken (houdbaarheidstechnieken). • Bewaartechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even-goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken.
<p>III.30</p> <p>De leerling kan gevogelte, konijnen en wild (U) winkelklaar maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Gevogelte. • Courante wildsoorten. (U) • Wildkalender. (U) • Bewaartechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • Gevogelte en konijnen winkelklaar maken. • Wild winkelklaar maken. (U) • Veilig bewaren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken.
<p>III.31</p> <p>De leerling kan orgaanvlees bewerken naar bestemming.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten orgaanvlees. • Bewaartechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • Orgaanvlees klaarmaken volgens bestemming. • Veilig bewaren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Handig, voedselveilig en precies werken.

Didactische wenken

- De basistechnieken voor deze doelstellingen zijn reeds in de tweede graad aangeleerd. In de derde graad worden complexere technieken en vaardigheden aangeleerd en geoefend en wordt er meer nadruk gelegd op het zelfstandig werken.
- Voor alle doelstellingen is het nodig dat leerlingen zeer handig worden in hun technische realisaties. Bovendien zal steeds aandacht gaan naar het voedselveilig en precies werken.
- Tegelijk kan ook gewerkt worden aan het meer **zelfstandig** werken en aan de **beroepsfierheid**.

Vormen van evaluatie

- Zoals in de tweede graad is voor de praktijklessen een permanente evaluatie aangewezen. Dit kan zich vertalen in een volgfiche of een gelijkaardig document waarop de vorderingen van de leerling duidelijk af te lezen zijn, maar waarop ook de lacunes te zien zijn waaraan nog moet gewerkt worden.

3.2.3 Kerncompetentie 3

C3 Vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten bereiden.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.32 De leerling kan panklare gerechten klaarmaken.	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Bijkomende ingrediënten. • Additieven. • Kruiden. • Recepten. • Productiefiche. • Methoden van de bereiding. • Gereedschap en apparatuur. • Meetapparatuur: kerntemperatuur. • Bewaar technieken. <p><u>Vaardigheden:</u> Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
III.33 De leerling kan zouterijproducten klaarmaken.	<p><u>Kennis:</u></p>

<p>ten bereiden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Bijkomende ingrediënten. • Additieven. • Kruiden. • Recepten. • Productiefiche. • Methoden voor de bereiding van zouterijproducten. • Gereedschap en apparatuur. • Meetapparatuur: zoutmeter – kerntemperatuur – PH-meter. • Bewaar technieken van zouterijproducten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
<p>III.34 De leerling kan kookworsten bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Bijkomende ingrediënten. • Additieven. • Kruiden. • Recepten. • Productiefiche. • Methoden voor de bereiding van kookworsten. • Meetapparatuur. • Gereedschap en apparatuur. • Bewaar technieken van kookworsten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
<p>III.35 De leerling kan verduurzaamde worstsoorten bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Bijkomende ingrediënten. • Additieven. • Kruiden.

	<ul style="list-style-type: none"> • Recepten. • Productiefiche. • Methoden voor de bereiding van droge worsten. • Meetapparatuur. • Gereedschap en apparatuur. • Bewaarstechnieken van droge worsten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
<p>III.36 De leerling kan leverbereidingen maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Bijkomende ingrediënten. • Additieven. • Kruiden. • Recepten. • Productiefiche. • Methoden voor de bereiding van leverbereidingen. • Meetapparatuur. • Gereedschap en apparatuur. • Bewaarstechnieken van leverbereidingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
<p>III.37 De leerling kan bloedbereidingen maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Bijkomende ingrediënten. • Additieven. • Kruiden. • Recepten. • Productiefiche. • Methoden voor de bereiding van bloedbereidingen. • Gereedschap en apparatuur. • Bewaarstechnieken van bloedbereidingen.

	<p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
<p>III.38</p> <p>De leerling kan geleibereid- ingen maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grondstoffen. • Bijkomende ingrediënten. • Additieven. • Kruiden. • Recepten. • Productiefiche. • Methoden voor de bereiding van geleibereidingen. • Meetapparatuur. • Gereedschap en apparatuur. • Bewaartechnieken van geleibereidingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even- goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
<p>III.39</p> <p>De leerling kan eenvoudige culinaire gerechten bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Vaktermen. • Klein keukenmateriaal. • Groot keukenmateriaal. • Technisch fiche van de apparaten. • Basisfonds. • Basisversnijdingen. • Basissoepen. • Groenten. • Fruit. • Aardappelbereidingen. • Basis gaartechnieken voor groenten. • Koude basissausen en dressings. • Warme basissausen. • Basis gaartechnieken voor vlees. • Basis gaartechnieken voor gevogelte.

	<ul style="list-style-type: none"> • Basis gaartechnieken voor wild. (U) • Basis gaartechnieken voor vis. (U) • Basis gaartechnieken voor schelp- en schaaldieren. (U) • Bindmiddelen. • Eenvoudige nagerechten. (U) • Basisrecepten en -bereidingen. • Enkelvoudige salades. • Samengestelde salades. • Hapjes. • Kazen. (U) • Aanbod: <ul style="list-style-type: none"> ○ koude schotels ○ fondue ○ gourmet ○ barbecue ○ wok ○ steengrill ○ teppanyaki (U) ○ raclette. (U) • Portioneren. • Presentatietechnieken. • Bewaarstechnieken. • Halffabricaten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling toepassen. • De bereidingen volgens recept veilig uitvoeren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en voedselveilig werken.
<p>III.40 De leerling kan zich nieuwe technieken eigen maken. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toepassen van nieuwe technieken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn.
<p>III.41 De leerling kan nieuwe trends implementeren. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nieuwe trends <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementeren van nieuwe trends

	<p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn.
<p>III.42</p> <p>De leerling kan streekgebonden producten verwerken in het aanbod. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Streekgebonden producten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementeren van streekgebonden producten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn.

Didactische wenken

- Ook bij deze doelstellingen zal de nadruk liggen op het nauwkeurig en voedselveilig werken.
- Tegelijk kan ook gewerkt worden aan het meer zelfstandig werken en aan de beroepsfierheid.

Vormen van evaluatie

- Zoals bij competentie C2 is voor de praktijklessen ook hier een permanente evaluatie aangewezen. Dit kan zich vertalen in een volgfiche of een gelijkaardig document waarop de vorderingen van de leerling duidelijk af te lezen zijn, maar waarop ook de lacunes te zien zijn waaraan nog moet gewerkt worden.

3.2.4 Kerncompetentie 4

C4	De wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen. De wetgeving van voedselveiligheid toepassen. Verrichten van de bijhorende administratie en registratie.
-----------	---

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>III.43</p> <p>De leerling kan de veiligheidsvoorschriften toepassen en laten toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het werkplaatsreglement. • Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur. • Noties i.v.m. beroepsveiligheid. • Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden. • Zie III.15 en 16. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met het werkplaatsreglement. • Veiligheidsinstructiefiches correct toepassen. • Regels van beroepsveiligheid toepassen (o.a. beschermingsmidde-

	<p>len, kledingvoorschriften,...).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zie III.15 en 16. • Toezien op het veilig werken van de medewerkers. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin.
<p>III.44</p> <p>De leerling kan de milieuvorschriften toepassen en laten toepassen.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De milieuvorschriften van het bedrijf. • Algemeen afvalbeheer. • Specifiek beheer van dierlijk restafval. • Methodes voor het controleren van de werkzaamheden van de teamleden. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met de heersende milieuvorschriften. • Toezien op het milieubewust handelen van de teamleden. <p>Attitudes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin.
<p>III.45</p> <p>De leerling kan voedselveilig werken conform de geldende wetgeving.</p>	<p>Kennis:</p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van de wetgeving op de voedselveiligheid te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid FAVV. • Checklisten FAVV controle. • Etikettering. • Traceerbaarheid. • Meldingsplicht. • Reinigingsplan. • Desinfecteringsplan. • Onderhoudsplan. <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Een staal nemen voor micro-biologisch onderzoek. • Een onderhoudsplan opstellen. • Een reinigingsplan opstellen. • Een desinfecteringsplan opstellen. • Toezien op het toepassen van het onderhoudsplan, het reinigingsplan, het desinfecteringsplan.

	<p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin.
<p>III.46</p> <p>De leerling kan een intern autocontrolesysteem toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <p>Onderstaande kennis heeft enkel de bedoeling de leerlingen een achtergrond te bieden om de verplichte toepassing van het autocontrolesysteem te begrijpen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intern autocontrolesysteem m.b.t.: <ul style="list-style-type: none"> ○ De algemene voorschriften inzake voedselveiligheid. ○ De wettelijke voorschriften m.b.t. de kwaliteit van de producten. ○ Traceerbaarheid, recall en meldingsplicht. • Autocontrolelegids. • Checklist en leidraad. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het intern autocontrolesysteem toepassen: <ul style="list-style-type: none"> ○ de nodige procedures toepassen; ○ de nodige instructies toepassen; ○ de nodige registratieformulieren invullen. • De autocontrolelegids juist gebruiken. • Gebruik kunnen maken van checklisten en leidraad. (U)
<p>III.47</p> <p>De leerling kan materiaal, toestellen en lokalen reinigen en desinfecteren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Hygiënevoorschriften voor de slagerij. • Reinigingsproducten. • Onderhoudsproducten. • Instructiefiches. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Correct gebruiken van: <ul style="list-style-type: none"> ○ reinigingsproducten; ○ onderhoudsproducten; ○ instructiefiches. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin.
<p>III.48</p> <p>De leerling kan de ontvangst van de goederen uitvoeren.</p> <p>(zie ook III.23)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Versheid van de producten. • Voedingsgeschiktheid. • Criteria voor versheid van de producten.

	<ul style="list-style-type: none"> • Meetapparatuur. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Visueel controleren van de versheid. • Meetapparatuur gebruiken. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin.
<p>III.49</p> <p>De leerling kan vleesstukken stockeren conform de wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Stockeringmethodes voor vlees. • Etikettering. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen rekening houden met de wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Vleesstukken ophangen. • Vleesstukken etiketteren. • Vleesstukken verpakken. • Vleesstukken veilig stockeren. <p><u>Attitudes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin.
<p>III.50</p> <p>De leerling kan afgewerkte producten en niet verkochte producten bewaren volgens de heersende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Belang constante bewaartemperatuur. • Bewaringstechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> ○ grondstoffen; ○ hulpstoffen; ○ halffabricaten; ○ afgewerkte producten; ○ niet verkochte waren. • Koeltechnieken voor: <ul style="list-style-type: none"> ○ productie; ○ verkoopsruimte. • Houdbaarheid. • Micro-organismen. • Het verpakken. • Etikettering.

	<p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De bewaartemperatuur op peil houden. • De houdbaarheid van voedingswaren bewaken. • Voedingswaren beschermen tegen groei van micro-organismen. • Vakkundig veilig verpakken en etiketteren van voedingswaren. • Vakkundig veilig bewaren van voedingswaren. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin
<p>III.51</p> <p>De leerling kan de administratie en registratie bijhouden, nodig voor het toepassen van de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Inkomend register. • Temperatuurregistratie. • Registratie GRM ⁴. • Uitgaand register. • Andere beroepsgebonden registers. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gegevensbestanden raadplegen. • De verschillende registers correct invullen en bijhouden volgens de wetgeving. <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. • Verantwoordelijkheidszin.

Didactische wenken

- Veiligheid en voedselveiligheid staan centraal in het gehele handelen van de leerling. Er zal dus steeds aandacht besteed worden aan deze competentie. Verschillende van bovenstaande doelstellingen zullen dus tegelijk aan bod komen met de realisatie van de doelstellingen van de andere competenties.
- Door deze competentie hier afzonderlijk te noteren, willen we de aandacht vestigen op het belang ervan. Ze moet als een rode draad doorheen het gehele leerproces aanwezig zijn.
- De checklisten van FAVV kunnen een belangrijke hulp zijn bij het realiseren van de doelstellingen III.45-51.
- Het kan interessant zijn d.m.v. bedrijfsbezoeken leerlingen in contact te brengen met automatische temperatuurmetingen en met automatische traceerbaarheid.

Vormen van evaluatie

- In elke praktijkles zal naast de evaluatie van de technische vaardigheden ook een evaluatie van het veilig en voedselveilig werken gebeuren.

⁴ GRM = gespecificeerd risicomateriaal

- In de beoordelingsfiches, volgfiches e.d. zal bijgevolg voor elk lesgeheel steeds een rubriek opgenomen worden die aansluit bij competentie C4.

3.2.5 Kerncompetentie 5

C5 Binnen de context van een slagerij prijsbewust handelen.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>III.52</p> <p>De leerling kan de kostprijs berekenen van het voorbereid product en er de verantwoorde verkoopprijs van het afgewerkt product uit afleiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aankooprijzen. • De foodcostberekening. • De verkoopprijs. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De foodcost berekenen van een product. • De verkoopprijs berekenen van een product. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Economisch en prijsbewust werken.
<p>III.53</p> <p>De leerling kan assisteren bij de voorraadbeheer.</p> <p>III.54</p> <p>De leerling kan assisteren bij de inkoop van de benodigde grondstoffen, halffabricaten en materiaal.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen. • Controle ontvangst goederen. • Meetapparatuur. • Opslagtechnieken. • Het FIFO- en FEFO⁵-principe. • Materiaal. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar even-goed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informatie over materialen opzoeken en kritisch vergelijken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid.
<p>III.55</p> <p>De leerling kan oordeelkundig omgaan met energie, met materialen en toestellen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Notie van het energieverbruik in een slagerij. • Notie van de kostprijs van de verschillende materialen en toestellen en van de kostprijs van herstellingen. • De milieu context. • De ecologische voetafdruk.

⁵ FIFO = First in, First out / FEFO = First expired, First out.

	<p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> Energiebewust werken door juiste aanwending van materialen en toestellen. <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> Respect voor de gebruikte materialen en grondstoffen.
--	---

Didactische wenken

- ❑ Voor doelstelling III.52 zal samengewerkt worden met de collega van toegepaste economie. Kostprijsberekening is immers een leerplandoelstelling kaderend in bedrijfsbeheer. Een samenwerking kan erin bestaan dat de leraar PV/TV slagerij de *foodcost* berekent met de leerlingen en dat de collega economie de andere kosten met hen berekent. Aldus kan men komen tot een realistische verkoopprijs.
- ❑ Voor de realisatie van doelstellingen III.53 en III.54 kan het interessant zijn leerlingen met een beurtrol een dienst in het economaat te laten lopen.
- ❑ Voor doelstelling III.55 ligt een samenwerking met pav of mavo voor de hand. In die vakken kan de energieproblematiek en de problematiek van de opwarming van de aarde opgenomen worden en de ecologische voetafdruk berekend worden.

Vormen van evaluatie

- ❑ Als leerlingen ingeschakeld worden in het economaat, kunnen ze aan de hand van checklisten beoordeeld worden over de stipte uitvoering van hun opdracht:
 - opmaken van een bestelling;
 - controle toegeleverde producten;
 - correct uitvoeren stockbeheer.
- ❑ Kostprijscalculatie en het bepalen van de verkoopprijs van een product, zal ongetwijfeld deel uitmaken van de **geïntegreerde proef** en daar geëvalueerd worden.

3.2.6 Kerncompetentie 6

C6 De verkoop organiseren en uitvoeren.	
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>III.56</p> <p>De leerling kan een gericht marketing- en verkoopsbeleid voeren.</p>	<p>Kennis:</p> <ul style="list-style-type: none"> Verkoopstechnieken. Publiciteitsvoering. Promotie. Marketingmix. <p>Vaardigheden:</p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p>Attitude:</p> <ul style="list-style-type: none"> Klantgericht werken.
<p>III.57</p>	<p>Kennis:</p>

<p>De leerling kan een assortiment samenstellen volgens de verwachte verkoop.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Klantenprofiel. • Assortiment volgens: <ul style="list-style-type: none"> ○ de dag van de week, ○ seizoen, ○ periodes, ○ feestdagen, ○ cultuur. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gepaste assortimenten samenstellen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht, commercieel werken.
<p>III.58</p> <p>De leerling kan de producten, klaar voor verkoop, verzorgd en esthetisch schikken in de toonbank en tijdens de dag herschikken en aanvullen.</p> <p>III.59</p> <p>De leerling kan de klant optimaal ontvangen en bedienen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling, o.m. prijsaanduidingen. • Productkennis. • Maten en gewichten. • Etikettering. Prijskaartjes • Toonbankplan. • Presentatietechnieken. • Het onthaal klanten. • Het bedienen klanten. • Het adviseren klanten. • Het verkoopsgesprek. • Het versnijden van producten. • Het inpakken van producten. • Gereedschap en materiaal in de winkel. • Het afrekenen. • Het opnemen van een bestelling. • Het behandelen van klachten (zie ook III.2). <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantvriendelijkheid. • Communicatief vaardig zijn.
<p>III.60</p> <p>De leerling kan de decoratie van de zaak verzorgen. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Decoratietechnieken. • Decoratiemateriaal. • Mogelijke thema's. <p><u>Vaardigheden:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • De winkel decoreren volgens het gekozen thema. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor esthetiek.
<p>III.61</p> <p>De leerling kan werken met kassa en meettoestellen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kassasystemen. • Meettoestellen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten correct wegen. • Het intern kassasysteem toepassen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid.
<p>III.62</p> <p>De leerling kan winkelklare producten correct versnijden, portioneren en verpakken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wetgeving. • Maten en gewichten. • Versnijdingstechnieken. • Verpakkingsmateriaal. • Verpakkingstechnieken. • Regels van voedselveiligheid bij het verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten correct versnijden en portioneren. • Producten correct verpakken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgerichtheid.
<p>III.63</p> <p>De leerling kan de producten op een correcte manier bewaren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bewaar- en koeltechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Correct toepassen van de bewaar- en koeltechnieken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hygiënisch bewust werken.
<p>III.64</p> <p>De leerling kan de vraag van de klant commercieel verwerken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van het mogelijke assortiment en hoeveelheden. • Productinformatie. • Timing van productie. • Gebruik van bestelformulier. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klanten adviseren en informeren. • Bestelling correct afwerken en klaarzetten.

	<u>Attitude:</u>
--	-------------------------

- Communicatief vaardig zijn.

Didactische wenken

- Doelstelling III.56 sluit aan bij leerdoelen in bedrijfsbeheer. Dus ligt een samenwerking met dit vak voor de hand.
- De school zal beschikken over een **didactische slagerij**, waarin de leerlingen de verkoop aan klanten kunnen aanleren.
- Voor de realisatie van doelstelling III.59 is een samenwerking met taalleraren aangewezen.
- Het kan interessant zijn om naast een standaardaanbod ook met thema's te werken. Verschillende periodes van het jaar lenen zich daar uitstekend toe.
- Voor doelstelling III.61 is het goed dat leerlingen geïnformeerd worden over de verschillende courante kassasystemen. Zij moeten enkel leren werken met het systeem dat in de school gebruikt wordt.

3.3 Stages

Naast de vorming op school, zijn stages een essentieel onderdeel van de groei in competentieontwikkeling. De lessentabel stelt daarom in de derde graad een minimum van 4 lestijden voor. De stageperiode kan als een blokstage of als alternerende stage ingericht worden of als een combinatie van beide.

Aan te raden is twee periodes van stage te voorzien: één in het eerste en één in het tweede leerjaar van de derde graad. Het staat een school ook vrij de volledige stageperiode in één schooljaar te organiseren.

In de stage kunnen leerlingen de in de school verworven doelstellingen, verdiepen en confronteren met de realiteit van de werkomgeving die aansluit bij hun opleiding. Doelstellingen die onvoldoende bereikt zijn of helemaal niet, moeten in de stageactiviteiten nadrukkelijk aan bod komen.

De organisatie van de stage gebeurt conform de omzendbrief SO/2002/09 betreffende leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs.

3.4 Minimale materiële vereisten

3.4.1 Wetgeving

Betreffende veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- CODEX van het welzijn op het werk. (www.werk.belgie.be/welzijn_op_het_werk.aspx)
- Vlarem. (<http://www.lne.be/themas/hinder-en-risicos/geurhinder/regelgeving-geurhinder/vlarem>)

Voor voedselveiligheid zijn belangrijk:

- Gids voor autocontrole in de slagerij (FAVV G-003).
(www.favv.be > beroepssectoren > autocontrole > autocontrolegidsen)
- Leidraad bij KB van 10 november 2005 en 22 december 2005.
- Warenwetgeving.
- Hygiënechecklisten FAVV. (www.favv.be > beroepssectoren > checklist "inspecties")

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden met betrekking tot de uitrusting en inrichting van de lokalen en de aankoop en het gebruik van toestellen en materiaal.

Zo is onder meer voorgeschreven dat:

- er duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig zijn en gedragen dienen te worden, daar waar de wetgeving het vereist.

De school zorgt ervoor dat deze regelgeving toegankelijk is voor de leraren.

3.4.2 Nodige lokalen voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

Om de leerplandoelstellingen te kunnen realiseren zijn minimaal volgende lokalen nodig:

- Een ontvangstruimte voor vleeskarkassen, -kwartieren of –onderdelen.
- Gekoelde opbergruimte. Koelinstallatie en vriescel.
- Een gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden.
- Een lokaal voor het vervaardigen van vleeswaren en bereide gerechten.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat).
- Winkel met aansluitende werkplaats.
- Lesruimte met pc, internetaansluiting, wit magnetisch bord en bij voorkeur met beamer.
- Documentatieruimte met vakliteratuur en vaktijdschriften.
- Leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen.

Alle ruimtes moeten voldoen aan de vigerende regelgeving i.v.m. veiligheid, brandveiligheid, milieunormen en voedselveiligheid.

Het nodige materiaal is aanwezig voor het reinigen en desinfecteren van materiaal, toestellen en lokalen.

Voor alle handelingen moet de nodige beschermkledij aanwezig zijn: beschermerschort, veiligheidshandschoenen, veiligheidsschoenen.

3.4.3 Noodzakelijk materiaal voor de realisatie van de leerplandoelstellingen

Klein materiaal:

hak-, pel-, snij- en uitbeen-
messen
vleeszagen
aanzetstaal
haken
lardeernaalden
prikkers
snijplanken
spatels
kloppers
garneermateriaal
mengkommen
vormapparatuur
hamvormen
pasteivormen
vormen voor geleibereidingen
zeven
vergieten
braadslee
kookpotten
braadpannen met deksel
roestvrijstalen schotels
vleeskommen
bedieningsmateriaal
fondue-, gourmetstel,

steengrill
wok
labelprinter

Groot materiaal:

hakblok
hakmolen
cutter
vulbus
slijpsteen
mengtoestel
mengbakken
snijmachine
pekelbak
pekelspuit
vleesvermalser
zoutkoelkast
inox tafels
inox karren
vacuümtoestel met gas
gekoeld vacuüm mengmachine
horizontale cutter
mixer
groentewasbak
kook- en rookkast
kookketels

convectieoven
steamer
frituurketel
barbecuestel
fornuis met dampkap
werktafels
materiaalkast
roestvast stalen bergkast
roestvast stalen bureau

Meetinstrumenten:

thermometer
kerntemperatuurmeter
hygrometer
pekelmeter
pyrometer
pH-meter
manometer

Weegtoestellen:

kleine balans
grote balans
kruidenweegschaal

Winkelinrichting:

koeltoonbank
snijmachine
weegschaal
kassa
prijkaartjes
prijzlijst
verpakkingsmateriaal
allerhande recipiënten
bedieningsmateriaal
hakblok
messenset en hakbijl
wandrek



Leerplannen van het VVKSO zijn het werk van leerplancommissies, waarin begeleiders, leraren en eventueel externe deskundigen samenwerken.

Op het voorliggende leerplan kunt u als leraar ook reageren en uw opmerkingen, zowel positief als negatief, aan de leerplancommissie meedelen via e-mail (leerplannen.vvkso@vsko.be).

Vergeet niet te vermelden over welk leerplan u schrijft: vak, studierichting, graad, nummer. Langs dezelfde weg kunt u zich ook aanmelden om lid te worden van een leerplancommissie. In beide gevallen zal de coördinatrice leerplannen zo snel mogelijk op uw schrijven reageren.
