

SLAGERIJ EN VLEESWAREN TWEEDE GRAAD TSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2013/7841/025

(Vervangt D/2001/0279/012 met ingang van 1 september 2013)



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

Inhoud

1	Inleiding en situering van het leerplan.....	3
1.1	Algemeen.....	3
1.2	Studierichtingsprofiel “Slagerij en vleeswaren”.....	3
2	Beginsituatie en instroom.....	5
2.1	Beginsituatie.....	5
2.2	Leerlingenprofiel.....	5
3	Logisch studietraject	6
3.1	Wat na de tweede graad?	6
3.2	Schematische voorstelling	6
4	Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld	7
5	Opbouw en samenhang	8
6	Doelstellingen.....	9
6.1	Competenties	9
6.2	Groei in competenties: Cesuur tweede / derde graad	9
6.3	Leerplandoelstellingen	11
7	Minimale materiële vereisten.....	21
7.1	Algemeen	21
7.2	Infrastructuur	21
7.3	Materiële en didactische uitrusting	22
8	Pedagogische-didactische wenken	24

1 Inleiding en situering van het leerplan

1.1 Algemeen

Dit leerplan is een grondige herwerking van het leerplan 2001/012 voor de studierichting “Slagerij en vleeswaren” tweede graad tso. Deze herwerking gebeurt gelijktijdig met die van het leerplan 2004/047 van “Slagerij en vleeswaren” derde graad tso.

Dit leerplan past in de **lessentabel** van de studierichting “Slagerij en vleeswaren” tweede graad tso, terug te vinden op www.vvkso.be > lessentabellen > 2^{de} graad > tso > 1^{ste} en 2^{de} leerjaar > Slagerij en vleeswaren.

De richting “Slagerij en vleeswaren” heeft een dubbele finaliteit. Enerzijds wil het jongeren voorbereiden op specifieke professionele bacheloropleidingen binnen de voedingssector, anderzijds wil het jongeren kwalificaties¹ bieden om meteen op de arbeidsmarkt te functioneren.

Bij de opmaak van dit leerplan is bijgevolg uitgegaan van deze dubbele finaliteit.

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 aanduiden, meer in het bijzonder de overgang van de tweede naar de derde graad.

De belangrijkste **accentwijzigingen** t.o.v. het vorige leerplan zijn:

- De sterke focus in de tweede graad ligt op de basiskennis: productkennis, beheersing van de basistechnieken en kennis van processen.
- Het benadrukken van ‘duurzaam’ handelen waarbij de facetten arbeidsveiligheid, voedselveiligheid en ecologisch handelen als ‘rode draad’ doorheen de gehele opleiding lopen.
- Het benadrukken van veilig, voedselveilig en milieuvriendelijk handelen als ‘rode draad’ doorheen de opleiding.
- Het nadrukkelijk relateren van het competentieontwikkellend leren aan enerzijds de beroepscompetentieprofielen waartoe wordt opgeleid en anderzijds de vervolgstudies in hoger onderwijs of Se-n-Se.

In het leerplan van de derde graad, komen daar nog bij:

- Commerciële en organisatorische vaardigheden.

1.2 Studierichtingsprofiel “Slagerij en vleeswaren”

1.2.1 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 distributiesector:
door de grootschaligheid wordt een meer opgesplitste werkwijze gehanteerd.

¹ Op basis van de competentieprofielen, te vinden op www.competent.be.

- Vleesverwerkende voedingsindustrie:
de vleeswarenbereiding, kant- en klaarmaaltijden is geautomatiseerd en procesgestuurde, ze produceren grote hoeveelheden van dezelfde producten.

Nieuwe trends zijn: bio-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 consumptiecircuït 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, regels van hygiëne en veiligheid, bedrijfsvoering.

Bovendien besteedt de zelfstandige slager als **ondernemer** aandacht aan marketing, reclame, administratie van de bedrijfsvoering, personeelsbeleid, milieueisen en zo verder. 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.

Er is een tendens naar kwaliteitsproducten. Dat leidt tot een duidelijke overstap van massaproductie naar consumentgerichte productie. Een trend waar de slager gemakkelijk kan op inspelen.

De toekomstige slager is vandaag - als zelfstandige ondernemer van één of meerdere vestigingen of verantwoordelijke in de distributie of een organisatie - organisator en coördinator van de verkoop, de productie en het productaanbod. Hij² is verantwoordelijk voor het strategische beleid van de onderneming of neemt deelverantwoordelijkheden op in een organisatie. Hij plant het werk, het productaanbod en de planning van het personeel. Hij is leider en leidt medewerkers op. Daarnaast voert hij de bedrijfseconomische administratie uit of een deel ervan, beheert de voorraad, draagt bij aan het imago van de winkel, afdeling of organisatie en werkt daarnaast mee in de winkel of in de productieruimte. Hij is op de hoogte van relevante ontwikkelingen buiten en binnen de sector en organisatie.

Een tso-opleiding "Slagerij en vleeswaren" leidt jongeren onder meer op naar dergelijke functies.

1.2.2 Onderscheid opleidingen slagerij in tso en bso

In het bso-traject gaat veel aandacht naar praktijk en worden in finaliteit jongeren gevormd die onder begeleiding zelfstandig kunnen werken.

Het tso-traject heeft meer aandacht voor het organisatorische en wil jongeren vormen die ook in een middenkader kunnen functioneren. Bovendien is de component AV prominenter aanwezig omdat in tso de specifieke eindtermen voor die vakken moeten gehaald worden. Een tso-opleiding wil immers steeds de kans bieden op vervolgonderwijs (professionele bachelor).

Omwillen van deze duidelijk verschillende profielen, is het nodig een dubbel traject aan te bieden in de opleiding slagerij. Binnen het toekomstig continuüm van het secundair onderwijs, zullen beide richtingen een duidelijke en complementaire plaats krijgen.

² Hiermee bedoelen we steeds zowel hij als zij (m/v)

2 Beginsituatie en instroom

2.1 Beginsituatie

Jongeren kiezen voor de opleiding “Slagerij en vleeswaren” tso omdat ze zich in de context van slagerij zowel professioneel als op het gebied van persoonlijkheid willen ontwikkelen.

Het gaat om jongeren met een duidelijke interesse voor het creëren van smakelijke, gezonde, veilige en duurzame voeding, met aandacht voor bedrijfsvoering.

Creativiteit en interesse voor wetenschap en techniek zijn bijkomende kenmerken van de leerlingen.

Wie vooraf de basisoptie “Hotel-voeding” volgde, heeft uiteraard een streepje voor bij de start in de tweede graad. Maar elke gemotiveerde jongere kan instappen, wat de vooropleiding ook was.

2.2 Leerlingenprofiel

T.o.v. een bso-opleiding zijn leerlingen die kiezen voor een tso-opleiding meer onderzoekend en vragend naar een verklaring voor fenomenen. Deze nieuwsgierigheid reikt verder dan het pure uitvoerend werk. Ze doet bij hen het inzicht in producten, processen en technieken groeien.

Jongeren binnen een technische opleiding moeten daarom minder worden aangestuurd, nemen initiatief en zijn kritischer wat betreft hun prestaties.

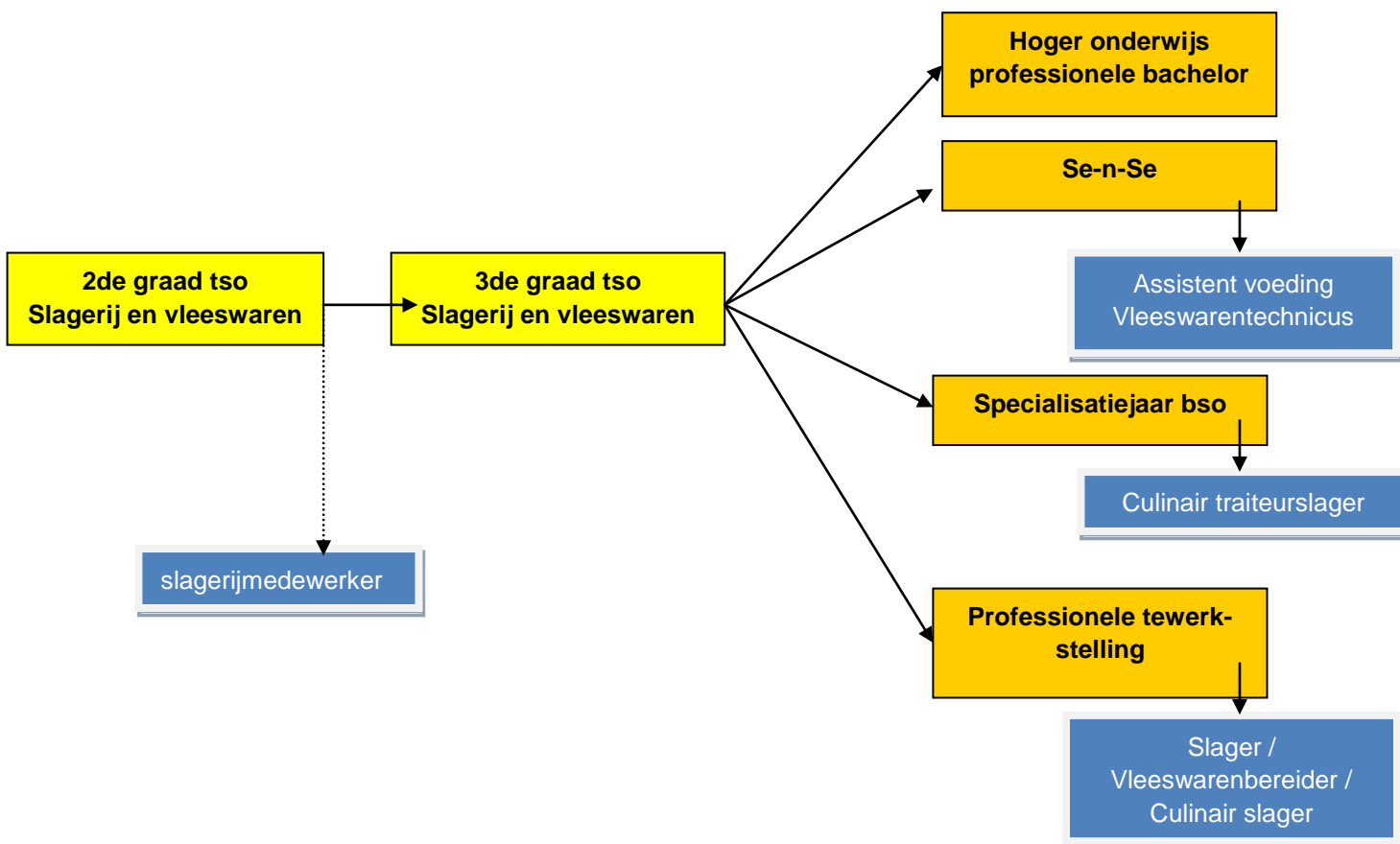
Een verhoogde zelfstandigheidsfactor en de ruimere kennis maakt, dat deze jongeren naast uitvoerende taken, ook andere taken zoals plannen, organiseren en leiding geven, zich vlotter eigen maken en daar later ook worden op aangesproken.

3 Logisch studietraject

3.1 Wat na de tweede graad?

De meerderheid van de leerlingen zal doorstromen naar de derde graad "Slagerij en vleeswaren" tso. Dit is de logische verderzetting van de opleiding die ze startten in de tweede graad. Onderstaand schema toont ook de vervolgmogelijkheden na de derde graad.

3.2 Schematische voorstelling



4 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.
- Duurzame 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 vleeswaren” is het volgende belangrijk:

- Respect voor milieu, duurzaamheid en ethiek is een wezenlijk kenmerk voor wie met voeding omgaat. Al komt dit vooral in de derde graad aan de orde, toch is het nodig die attitude reeds van in de tweede graad na te streven.
- Vlees behoort tot de basisvoeding. Slagers hebben dus een belangrijke taak betreffende een gezond voedingspatroon. Dit begint met voldoende aandacht voor kwalitatieve grondstoffen en deze kwaliteit moet gedurende het gehele productieproces gewaarborgd blijven.

5 Opbouw en samenhang

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 vakken. Waar dit voor de hand ligt, is het in het leerplan bij de didactische wenken groen (of grijs) gemarkeerd.

Bij alle **realisaties** wordt de leerling geconfronteerd met basisproducten en basistechnieken. Hij maakt kennis met de eigenschappen en de mogelijkheden van de producten waaruit de eindproducten zijn gemaakt. Het technologische proces verklaart hoe hij eindproducten (vanuit receptfiches) kan realiseren. Aan de hand van diverse technieken wordt de bereiding afgewerkt en geplaatst. De leerling leert begrijpen en inzien, stap voor stap, waarom bereidingen/handelingen volgens welbepaalde technieken ontwikkeld zijn. Hij leert toe passen wat er in alle deelfacetten van een productieproces precies gebeurt.

In tegenstelling met de bso-richtingen hoeven niet alle leerinhouden omgezet te worden in vaardigheden. In een tso-richting geldt theoretisch en wetenschappelijk inzicht immers ook als brede achtergrond om technologische processen te begrijpen en te sturen, zonder dat dit steeds in praktijkoefeningen moet worden omgezet.

De leerling verwerft kennis en vaardigheden door beredeneerd en logisch te denken en procesmatig te handelen. Tijdens de voorbereidingen/handelingen organiseert hij alle componenten planmatig. Hij weet te plannen maar ook het organiseren van de werkomgeving is een belangrijk aspect.

In de praktijk maakt hij eenvoudige bereidingen/handelingen volgens de gemaakte afspraken en de omschreven richtlijnen.

Zichzelf evalueren, bijsturen en rapporteren van de bevindingen, maken deel uit van het leerproces. Na het beëindigen van deze studierichting heeft de leerling de basiscompetentie om een 3de graad tso aan te vatten en mee te werken aan elementaire fasen van het productieproces.

Dit leerplan is als volgt **opgebouwd**: vanuit het studierichtingsprofiel³ zijn eerst de competenties (6.1) voor de studierichting uitgeschreven, met een groeilijn die de cesuur tussen beide graden beschrijft (6.2). Zo zien leraren van de tweede graad welk niveau ze met de leerlingen dienen te bereiken en wat er voor de respectievelijke competenties in de derde graad vereist wordt. Leraren van de derde graad zien hierdoor waar hun leerlingen staan bij de start van die graad en kunnen aldus het reeds bereikte niveau goed inschatten.

Bij de leerplandoelstellingen (6.3) worden vooraf 'overkoepelende doelstellingen' (6.3.1) genoteerd, die bij elke competentie aan bod zullen komen.

Na elke competentie worden didactische wenken genoteerd die aansluiten bij de bijhorende leerplandoelstellingen. Waar dit relevant is, zijn ook wenken voor evaluatie opgenomen.

³ het studierichtingsprofiel van deze studierichting is gekoppeld aan de lessentabel, te raadplegen via www.vvksso.be > lessentabellen > 2^{de} graad > tso > 1^{ste} en 2^{de} leerjaar > Slagerij en vleeswaren.

6 Doelstellingen

Verder in dit leerplan worden enkel de doelstellingen behandeld voor het specifieke gedeelte. Waar de realisatie ervan samenhangt met vakken uit de algemene vorming staat dit genoteerd bij de didactische wenken.

**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.

6.1 Competenties

Vanuit het studierichtingsprofiel volgen zeven duidelijke kerncompetenties, die gerealiseerd moeten zijn einde tweede graad en waar op verder wordt gewerkt in de derde graad:

- C1** Onder begeleiding de warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften naleven in de organisatie van een slagerijbedrijf.
- C2** Onder begeleiding de eigen werkzaamheden faciliteren en plannen.
- C3** Onder begeleiding vlees beoordelen en voedselveilig verwerken.
- C4** Onder begeleiding de productie van bereide producten voedselveilig uitvoeren.
- C5** Onder begeleiding vlees en bereide producten op een voedselveilige manier verpakken.
- C6** Onder begeleiding producten verkoopklaar maken.
- C7** De *foodcost* berekenen.

6.2 Groei in competenties: Cesuur tweede / derde graad

Tweede graad	Derde graad
C1 Onder begeleiding de warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften naleven in de organisatie van een slagerijbedrijf.	C1 De warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften implementeren en opvolgen in de organisatie van een slagerijbedrijf.
Naleven van volgende wetgeving: - warenwetgeving;	Inzicht in de volgende wetgeving en haar consequenties in de organisatie van een slagerijbedrijf:

<ul style="list-style-type: none"> - codex van het welzijn op het werk; - milieureglementering; - regelgeving i.v.m. voedselveiligheid. 	<ul style="list-style-type: none"> - warenwetgeving; - codex van het welzijn op het werk; - milieureglementering; - regelgeving i.v.m. voedselveiligheid.
C2 Onder begeleiding de eigen werkzaamheden faciliteren en plannen.	C2 Het werk faciliteren, plannen, organiseren en begeleiden.
<ul style="list-style-type: none"> • Uitrusting voor eigen werkzaamheden. • Voorbereidende werkzaamheden. • Productieproces. • Afsluitende werkzaamheden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Totale uitrusting. • Voorbereidende werkzaamheden. • Productie. • Afsluitende werkzaamheden. • Personeelsorganisatie en -begeleiding. • Administratie van de bedrijfsvoering.
C3 Onder begeleiding vlees beoordelen en voedselveilig verwerken.	C3 Vlees beoordelen en voedselveilig verwerken op basis van kwaliteit en mogelijkheden voor verkoop.
<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de gebruikte grondstoffen. • Selectie en receptie van vlees bij levering. • Technische aspecten van uitbenen en versnijden. • Microbiologie van het vlees. • Microstructuur en biochemisch gedrag van vlees. 	<ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffenleer. • Vlees beoordelen bij aankoop. • Technische aspecten van uitbenen en versnijden. • Technologische vleeskwaliteit.
C4 Onder begeleiding de productie van bereide producten voedselveilig uitvoeren.	C4 De aankoop en productie van vlees, vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten voedselveilig en nutritioneel organiseren en uitvoeren.
<ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Producten kunnen beoordelen. • Technologische aspecten tijdens het productieproces. • Productie van bereide producten. • Microbiologie van vleeswaren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Producten spontaan kunnen beoordelen. • Biochemische aspecten tijdens het productieproces. • Kennis en rol van hulpstoffen. • Productie van bereide producten.
C5 Onder begeleiding vlees en bereide producten op een voedselveilige manier verpakken.	C5 Vlees, vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten op een voedselveilige wijze conditioneren.
<ul style="list-style-type: none"> • Kunnen verpakken. • Kunnen bewaren. • kunnen stockeren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verpakking. • Verpakkingstechnieken. • Bewaartechnieken. • Stockeren.
C6 Onder begeleiding producten verkoopklaar ma-	C6 De organisatie van een verkooppunt realiseren.

ken.	
<ul style="list-style-type: none"> • Presentatie van producten voor de verkoop. 	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing. • Bedrijfs- en verkoopformules. • Beheerssoftware gebruiken. • Inrichting van het verkooppunt.
C7 De foodcost berekenen.	C7 Financieel managen van een slagerij.
<ul style="list-style-type: none"> • Eenheidsprijzen. • Foodcost berekenen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bij aankoop. • Bij productie. • Bij verkoop.

6.3 Leerplandoelstellingen

6.3.1 Overkoepelende doelstellingen

Onderstaande doelstellingen komen in de tweede graad (II) aan bod bij meerdere competenties. Daarom noteren we ze vooraf: om er de aandacht op te vestigen en niet in nodeloze herhaling te vallen.

In de rechterkolom staan suggesties voor de realisatie ervan.

	<i>Mogelijke koppelingen met doelstellingen:</i>
II.1 De leerling past onder begeleiding de regelgeving toe aansluitend bij de gegeven opdracht.	C1 (II.6 – 9) / C3 (II.17 – 22) / C4 (II.27, 28) / C5 (II.41 – 44)
II.2 De leerlinge houdt onder begeleiding de wettelijk voorgeschreven registratie bij.	C1 (II.6 – 9) / C2 (II.14)
II.3 De leerling gebruikt de correcte vakterminologie die aansluit bij de opdrachten in de tweede graad.	C1 (II.6 – 9) / C2 (II.12) / C3 (II.17 – 24) / C4 (II.25 – 28, 29) / C5 (II.30, 33)
II.4 De leerling werkt onder begeleiding teamgericht.	C2 (II.11 – 16) / C4 (II.26 – 28) / C5 (II.30 – 33) / C6 (II.34)
II.5 De leerling gebruikt ICT aansluitend bij de opdrachten van de tweede graad.	C1 (II.6 – 10) / C2 (II.11) / C7 (II.35 – 37)

6.3.2 Competentie 1

C1 Onder begeleiding de warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften naleven in de organisatie van een slagerijbedrijf.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.</i>
<p>II.6</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de warenwetgeving naleven in een slagerijbedrijf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De warenwetgeving: <ul style="list-style-type: none"> - kennismaking a.d.h.v. praktijkoefeningen; - onder begeleiding kunnen raadplegen; - toepassen in concrete situaties.
<p>II.7</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de codex van het welzijn op het werk naleven in een slagerijbedrijf.</p>	<p>De codex van het welzijn op het werk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vigerende wetgeving: <ul style="list-style-type: none"> - controlesystemen; - persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen; - signalisatie; - pictogrammen; - noodprocedures; - evacuatieprocedures; - meldingsprocedures; - ergonomie; - veiligheid bij het werken met onderhoudsproducten en apparatuur. <p>Veilig werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gevaarlijke situaties opmerken. • Ordelijk en net werken. • Voorschriften en instructies inzake veiligheid toepassen.
<p>II.8</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de milieuwetgeving naleven in een slagerijbedrijf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De milieuwetgeving: <ul style="list-style-type: none"> - milieuvoorschriften; - afvalpreventie en –verwerking; - rationeel energieverbruik; - impact op het milieu van voedselproductie. <p>Milieubewust werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren.
<p>II.9</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de wetgeving i.v.m. voed-</p>	<p>De wetgeving op de voedselveiligheid (volgens de autocontrolelegids):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Belang van hygiëne:

<p>selveiligheid naleven in een slagerijbedrijf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - voedingsmiddelen hygiëne; - bedrijfshygiëne; - persoonlijke hygiëne. <ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid FAVV. • Checklists FAVV. • Autocontrole systeem: <ul style="list-style-type: none"> - HACCP: gevaren, gevolgen, micro-organismen, soorten en levensvoorwaarden; - GMP; - GHP; - traceerbaarheid; - EHBO. <p>Hygiënebewust handelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor persoonlijke verzorging, werk- en beschermkledij. • Voorschriften i.v.m. hygiëne respecteren.
<p>II.10 De leerling kan de meest voorkomende organisatievormen van slagerijbedrijven opnoemen en het bijhorende organogram opmaken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Overzicht van organisatievormen. • Organogram van een slagerij. • Taakomschrijvingen.

Didactische wenken

- In de tweede graad is het de bedoeling dat de leerlingen kennis maken met de wetgeving met het oog op de concrete toepassing ervan in de realiteit van de school.

In de derde graad verwerven de leerlingen het nodige inzicht om zelf de regelgeving te kunnen opzoeken en implementeren in de organisatie van een slagerijbedrijf. Behalve de concrete toepassing op school, komen ze dan ook in contact met de implementatie in de stagebedrijven.

- In de tweede graad is het belangrijk de verschillende regelgevingen aan te brengen met concrete voorbeelden.
- Leerlingen kunnen uitgedaagd worden om met pictogrammen of overzichtsboarden de toe te passen wetgeving te visualiseren.

- Samenwerking met de vakken Chemie en Fysica is mogelijk.

Vormen van evaluatie

- De bevraging over de materie zal vanuit concrete situaties gebeuren of aan de hand van projecten waarin leerlingen hun creativiteit kunnen tonen.

6.3.3 Competentie 2

C2 Onder begeleiding de eigen werkzaamheden faciliteren en plannen.	
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.
II.11 De leerling kan een planning stap voor stap uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Planning. • Werkschema. • Werkorder.
II.12 De leerling kan een receptuur stap voor stap uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Bedrijfsuitrusting: <ul style="list-style-type: none"> - basismateriaal; - basisinrichting werkplaats. • Voorbereidende werkzaamheden. • Productieproces. • Afsluitende werkzaamheden.
II.13 De leerling kan iedere stap in zijn eigen productieproces controleren.	<ul style="list-style-type: none"> • Stappen productieproces. <p>Kunnen organiseren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eigen werkzaamheden voorbereiden. • Eigen werkzaamheden uitvoeren. • Eigen werkzaamheden evalueren. • Eigen werkzaamheden bijsturen.
II.14 De leerling kan de afsluitende werkzaamheden uitvoeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Beoordeling van de gemaakte producten. • Reinigen en desinfecteren van het materiaal. • Terugzetten van de grondstoffen en materiaal. • Reinigen en desinfecteren van de werkplaats.
II.15 De leerling kan precies en planmatig werken.	<ul style="list-style-type: none"> • Productieproces precies opvolgen. • Structuur aanbrengen in tijd en ruimte: <ul style="list-style-type: none"> - tijdslimieten bewaken; - efficiënt gebruik van de ruimtes.
II.16 De leerling kan binnen een opdracht zowel in team als zelfstandig werken.	<ul style="list-style-type: none"> • Vormen van samenwerking in team. • Naleven van afspraken. • Correct taalgebruik. • Opgelegde taken correct uitvoeren.

Didactische wenken

- De realisatie van deze doelstellingen zal gebeuren door het strikt opvolgen van een stappenplan.
- Op het einde van de tweede graad kunnen leerlingen uitgedaagd worden zelf een stappenplan op te stellen voor hun realisaties.
- De doelstellingen II.15 en II.16 zijn eerder attitudes. Maar omwille van het belang ervan zijn ze apart genoteerd en nodigt dit aldus uit om ze te evalueren bij de andere doelstellingen van deze competentie.
- Voor de realisatie van doelstelling II.14 (reinigen en desinfecteren) kan samengewerkt worden met het vak AV Chemie.

6.3.4 Competentie 3

C3 Onder begeleiding vlees beoordelen en voedselveilig verwerken.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.
II.17 De leerling kan onder begeleiding vlees beoordelen bij ontvangst in het praktijklokaal.	<ul style="list-style-type: none">• Criteria ingangscntrole:<ul style="list-style-type: none">- organoleptische proef;- temperatuurregistratie;- relatie temperatuur en bewaring;- factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden;- kwaliteitsafwijkingen in vlees.
II.18 De leerling kan onder begeleiding vlees uitsnijden, uitbenen en versnijden volgens methode.	<ul style="list-style-type: none">• Uitsnijden, uitbenen en versnijden van:<ul style="list-style-type: none">- varken;- rund (voorkwartier);- kalf (voorkwartier);- kip;- lam (U).
II.19 De leerling kan onder begeleiding de uitgebeende deelstukken situeren, herkennen en benoemen.	<ul style="list-style-type: none">• Deelstukken situeren, herkennen en benoemen van:<ul style="list-style-type: none">- varken;- rund, kalf, (voorkwartier);- kip;- lam (U).
II.20 De leerling kan onder begeleiding uitgebeende deelstukken verkoopsklaar maken.	<ul style="list-style-type: none">• Technieken voor:<ul style="list-style-type: none">- pellen;- ontvliezen;- ontzwoerden.

<p>II.21</p> <p>De leerling kan de voedingsstoffen indelen volgens hun functie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Volgens directe functie: <ul style="list-style-type: none"> - bouwstoffen; - brandstoffen; - beschermende stoffen. • Onderscheid tussen: <ul style="list-style-type: none"> - essentiële voedingsstoffen; - niet-essentiële voedingsstoffen.
<p>II.22</p> <p>De leerling kan een beschrijving geven van de voedingsstoffen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De voedingsstoffen: <ul style="list-style-type: none"> - water; - proteïnen of eiwitten; - sachariden of koolhydraten; - voedingvezels; - lipiden of vetten; - alcohol; - mineralen en spoorelementen (behalve vitaminen); - vitaminen; - ... • De voedingsstoffen volgens: <ul style="list-style-type: none"> - de indeling; - de eigenschappen; - de samenstelling; - de invloed van bepaalde voedingsstoffen op het productieproces; - de invloed van voedingsstoffen op de gezondheid (tekort - overdosis); - de invloed van bepaalde voedingsstoffen op het materiaal; - de milieuconsequenties van het verbruik van bepaalde voedingsstoffen.
<p>II.23</p> <p>De leerling kan de kruiden en specerijen indelen volgens gebruik in de slagerij.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kruiden en specerijen.
<p>II.24</p> <p>De leerling kan de definitie geven van de toegelaten additieven, TBI's en contaminanten en de lijst ervan raadplegen in functie van gebruik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Additieven. • TBI's. • Contaminanten.

⁴ TBI = toegelaten bijkomstige ingrediënten.

Didactische wenken

- Voor de doelstellingen II.17 – II.20 mag de realisatie zich niet beperken tot enkel uitvoering. De wetenschappelijke achtergrond is even belangrijk om te begrijpen waarom bepaalde handelingen op de voorgeschreven wijze moeten uitgevoerd worden.
- Voor een aantal doelstellingen is heel wat informatie te vinden op internet. **Opzoekingsopdrachten kunnen samen met de leraar Toegepaste informatica gebeuren.**

6.3.5 Competentie 4

C4 Onder begeleiding de productie van bereide producten voedselveilig uitvoeren.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.
II.25 De leerling kan voor een bepaalde opdracht de nodige productkennis opzoeken.	<ul style="list-style-type: none">• Grondstoffen.• TBI's.• Additieven, wettelijk gebruik.• Garnituren.• Halffabricaten.• Darmen.
II.26 De leerling kan onder begeleiding basisrecepturen aanpassen naar concrete hoeveelheden.	<ul style="list-style-type: none">• Basisrecepturen voor de productie van eenvoudige toepassingen voor:<ul style="list-style-type: none">- halffabricaten;- panklaar;- salades;- geleibereidingen;- bloedbereidingen;- kookworsten;- leverbereidingen;- rauwe en gekookte zouterij;- verduurzaamde worstsoorten;- bereide gerechten.• Recepturen omrekenen naar concrete hoeveelheden. <p>Precies werken:</p> <ul style="list-style-type: none">• Het juist afwegen van ingrediënten.• Het juist opvolgen van een productieproces.
II.27 De leerling kan onder begelei-	<ul style="list-style-type: none">• Basistechnieken.• GMP / GHP.

ding een bereiding voedselveilig realiseren.	<ul style="list-style-type: none"> • Technologische aspecten tijdens het productieproces: <ul style="list-style-type: none"> - stappenplan bij productie. • Voedselinfectie versus voedselintoxicatie. <p>Voorschriften naleven:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken.
II.28 De leerling kan onder begeleiding bereide producten beoordelen.	<ul style="list-style-type: none"> • Foutendetectie. • Organoleptische beoordeling.
II.29 De leerling kan onder begeleiding de fysico-chemische processen begrijpen die zich kunnen voordoen bij het bereiden van producten.	<ul style="list-style-type: none"> • De fysico-chemische processen.

Didactische wenken

- Verschillende van deze doelstellingen zullen gerealiseerd worden in praktijklessen. Toch is het belangrijk dat leerlingen de nodige theoretische en wetenschappelijke achtergrond hebben om hun realisaties te begrijpen en te sturen.

6.3.6 Competentie 5

C5 Onder begeleiding vlees en bereide producten op een voedselveilige manier verpakken.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.</i>
II.30 De leerling kan een product voedselveilig verpakken.	<ul style="list-style-type: none"> • Producteigenschappen. • Courante verpakkingstechnieken.
II.31 De leerling kan een product voedselveilig stockeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Producteigenschappen. • Stockeren. • FIFO en FEFO⁵.
II.32 De leerling kan een product	<ul style="list-style-type: none"> • Producteigenschappen.

⁵ FIFO = first in, first out / FEFO = first expired, first out

voedselveilig bewaren.	<ul style="list-style-type: none"> • Courante bewaarmethoden.
II.33 De leerling kan een product voedselveilig etiketteren.	<ul style="list-style-type: none"> • Etiketteren. Nauwkeurigheid: <ul style="list-style-type: none"> • Producten correct stapelen en etiketteren.

Didactische wenken

- Bij het bijbrengen van verpakkings- en bewaartechnieken is het nodig dat leerlingen inzicht verwerven in de theoretische en wetenschappelijke achtergrond waarop deze technieken gebaseerd zijn.

6.3.7 Competentie 6

C6 Onder begeleiding producten verkoopklaar maken.

<i>Leerplandoelstelling</i> (= onderliggende competentie)	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.</i>
II.34 De leerling kan producten voor de verkoop presenteren.	<ul style="list-style-type: none"> • Presentatietechnieken. Oog voor esthetiek.

6.3.8 Competentie 7

C7 De foodcost berekenen.

<i>Leerplandoelstelling</i> (= onderliggende competentie)	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes.</i>
II.35 De leerling kan eenheidsprijzen van courant gebruikte grondstoffen / producten opzoeken.	<ul style="list-style-type: none"> • Eenheidsprijzen.
II.36 De leerling kan een eenvoudige foodcostberekening van een recept maken.	<ul style="list-style-type: none"> • Receptuur. • Berekening. Nauwkeurigheid en precisie: <ul style="list-style-type: none"> • Correcte berekeningen maken.
II.37 De leerling kan de verkoopprijs van vlees en vleeswaren opzoeken.	<ul style="list-style-type: none"> • Vergelijking verkoopprijzen. Kritisch zijn: <ul style="list-style-type: none"> • Verschillende prijzen vergelijken, rekening houdend met de kwaliteit.

Didactische wenken

- Voor de realisatie van II.36 kan men leerlingen prospectiewerk laten doen en hun resultaten vergelijken in de klas.
- Voor de realisatie van deze competenties is het belangrijk afspraken te maken met de collega's van de derde graad, om aldus de verticale samenhang te bewaken.
- Bij het realiseren van II.37 kan medewerking gevraagd worden van de leraar Toegepaste informatica.

7 Minimale materiële vereisten

7.1 Algemeen

Om de leerplandoelstellingen bij de leerlingen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur, materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen, die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu.

Dit alles is daarnaast aangepast aan de visie op leren die de school hanteert.

Wetgeving

Betreffende **veiligheid en milieu** 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 onderhoudsvoorschriften 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.

7.2 Infrastructuur

7.2.1 Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen

- Een gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden.
- Een lokaal voor het vervaardigen van vleeswaren en bereide gerechten.
- Winkel met aansluitende werkplaats.

7.2.2 *Leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen*

7.2.3 *Ontvangst- en bergruimtes met de nodige nutsvoorzieningen*

- Een ontvangstruimte voor vleeskarkassen, -kwartieren of –onderdelen.
- Gekoelde opbergruimte.
- Koelinstallatie en vriescel.
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat).

7.2.4 *Ruimte om het afval te sorteren en te stockeren.*

7.2.5 *Ruimtes die dienst doen als inspirerende leeromgeving.*

- Lesruimte met pc, internetaansluiting, bord en bij voorkeur met beamer.
- Documentatieruimte met vakliteratuur en vaktijdschriften.

7.3 *Materiële en didactische uitrusting*

In functie van het realiseren van de doelen is het van belang dat onderstaand materieel beschikbaar is:

7.3.1 *Algemeen*

- 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.
- Het nodige materieel is aanwezig voor de afvalsortering rekening houdend met de richtlijnen van het plaatselijk bestuur.

7.3.2 *Specifiek*

7.3.2.1 *Machines/apparaten/toestellen/inrichting*

– hakblok	– pekelpak
– hakmolen	– pekelspuit
– cutter	– vleesvermalser
– vulbus	– zoutkoelkast
– slijpsteen	– inox tafels
– mengtoestel	– inox karren
– mengbakken	– vacuümtoestel
– snijmachine	– horizontale cutter

- mixer
- groentewasbak
- kook- en rookkast
- kookketels
- convectieoven
- steamer
- frituurketel
- fornuis met dampkap
- werktafels
- materiaalkast
- roestvast stalen bergkast
- roestvast stalen bureau

7.3.2.2 Klein gereedschap

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
- labelprinter

Meetinstrumenten:

- thermometer
- kerntemperatuurmeter
- hygrometer
- pekometer
- pH-meter

Weegtoestellen:

- kleine balans
- grote balans
- kruidenweegschaal.

Er dient voldoende didactisch materiaal beschikbaar te zijn voor het bereiken van de doelstellingen. Omwille van de noodzaak van het werken met professionele en recente materialen en benodigdheden, pleiten we voor de beschikbaarheid van materialen en benodigdheden op de school – eventueel tijdelijk door middel van huren of lenen of beschikbaarheid op de stageplaats, externe opleidingscentra ...

In functie van stage en/of werkplekieren verbinden de scholen er zich toe om zelf een inventarislijst in overleg met de meewerkende bedrijven op te maken en ter beschikking te stellen als daar door de inspectie naar gevraagd wordt. Deze lijst wordt jaarlijks aangepast volgens de nieuwe noden en regelgeving.

8 Pedagogische-didactische wenken

De pedagogisch-didactische wenken zijn opgenomen bij elke competentie.

Er wordt hierin vooral aandacht besteed aan de samenwerking tussen verschillende vakken:

In eerste orde de samenwerking van leraren TV en PV.

Bovendien is een samenwerking met leraren algemene vakken bijzonder interessant: bij de didactische wenken van de leerplandoelstellingen waar dit voor de hand ligt, staat dit genoteerd.

In tso is het niet de bedoeling alle kennis om te zetten in vaardigheden. Niettemin is het belangrijk dat kennis steeds concreet geduid wordt.



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.vvksso@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.
