

SLAGERIJ EN VLEESWAREN DERDE GRAAD TSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2013/7841/027

(Vervangt D/2004/0279/047 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	Schematische voorstelling	6
3.2	Wat na de derde graad? (tewerkstelling en vervolgonderwijs)	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	10
6.3	Leerplandoelstellingen	11
7	Minimale materiële vereisten	24
7.1	Algemeen	24
7.2	Infrastructuur	24
7.3	Materiële en didactische uitrusting	25
8	Pedagogische-didactische wenken	27
9	Geïntegreerde proef	27
10	Stages	27

1 Inleiding en situering van het leerplan

1.1 Algemeen

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

Dit leerplan past in de **lessentabel** van de studierichting “Slagerij en vleeswaren” derde graad tso, terug te vinden op www.vvkso.be > lessentabellen > 3^{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 kwalificaties bieden om meteen op de arbeidsmarkt te functioneren.

Als professionele bacheloropleidingen lijken de richtingen “Voedingsmiddelentechnologie”, “Voedings- en dieetkunde” of “Bedrijfsmanagement” de meest aangewezen. Wat kwalificaties betreft, wordt gekeken naar beroepen in de slagerijsector, zowel in de ambachtelijke als industriële sector¹. Tegelijk nodigt de richting “Slagerij en vleeswaren” jongeren, die niet kiezen voor hoger onderwijs, uit om zich verder te bekwamen in een of andere Se-n-Se opleiding. Zo verhogen ze hun expertise en worden hun kansen op de arbeidsmarkt ruimer.

Bij de opmaak van dit leerplan is bijgevolg uitgegaan van deze meervoudige 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 duiden. Bovendien wordt hierdoor aangeduid welk niveau de leerlingen na de tweede graad gehaald hebben in hun competentiegroei.

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

- De sterke focus in de tweede graad op de basis: productkennis, basistechnieken en processen.
- De uitdieping en verruiming van deze productkennis in de derde graad met aansluitend de aandacht voor de technologisch processen.
- Het benadrukken van veilig, voedselveilig en milieuvriendelijk handelen als ‘rode draad’ doorheen de opleiding.
- Het nadrukkelijk relateren van het competentieontwikkelen aan enerzijds de beroepscompetentieprofielen waartoe wordt opgeleid en anderzijds de vervolgstudies in hoger onderwijs of Se-n-Se.
- 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:

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

- 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 vlees- en vleeswarenbereiding, kant- en klaarmaaltijden zijn geautomatiseerd en productiegestuurd, ze produceren grote hoeveelheden van dezelfde producten.

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, 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.

Een belangrijke evolutie is het clusteren van distributie van vlees, vleeswaren en verkoopklare gerechten in grootwarenhuizen en winkelketens. Daar kunnen slagere een leidinggevende rol spelen in de organisatie en in het bepalen van bedrijfsstrategieën.

Kortom, de toekomstige slager is vandaag - als zelfstandige ondernemer van één of meerdere vestigingen of chef-slager in de distributie of een organisatie - organisator en coördinator van de verkoop, de productie en het productaanbod. Hij ² 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 eindtermen voor die vakken moeten gehaald worden. Een tso-opleiding wil immers steeds de kans bieden op vervolgonderwijs (professionele bachelor).

Omwiller 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 wordt zowel "hij" als "zij" bedoeld (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 een 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.

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

2.2 Leerlingenprofiel

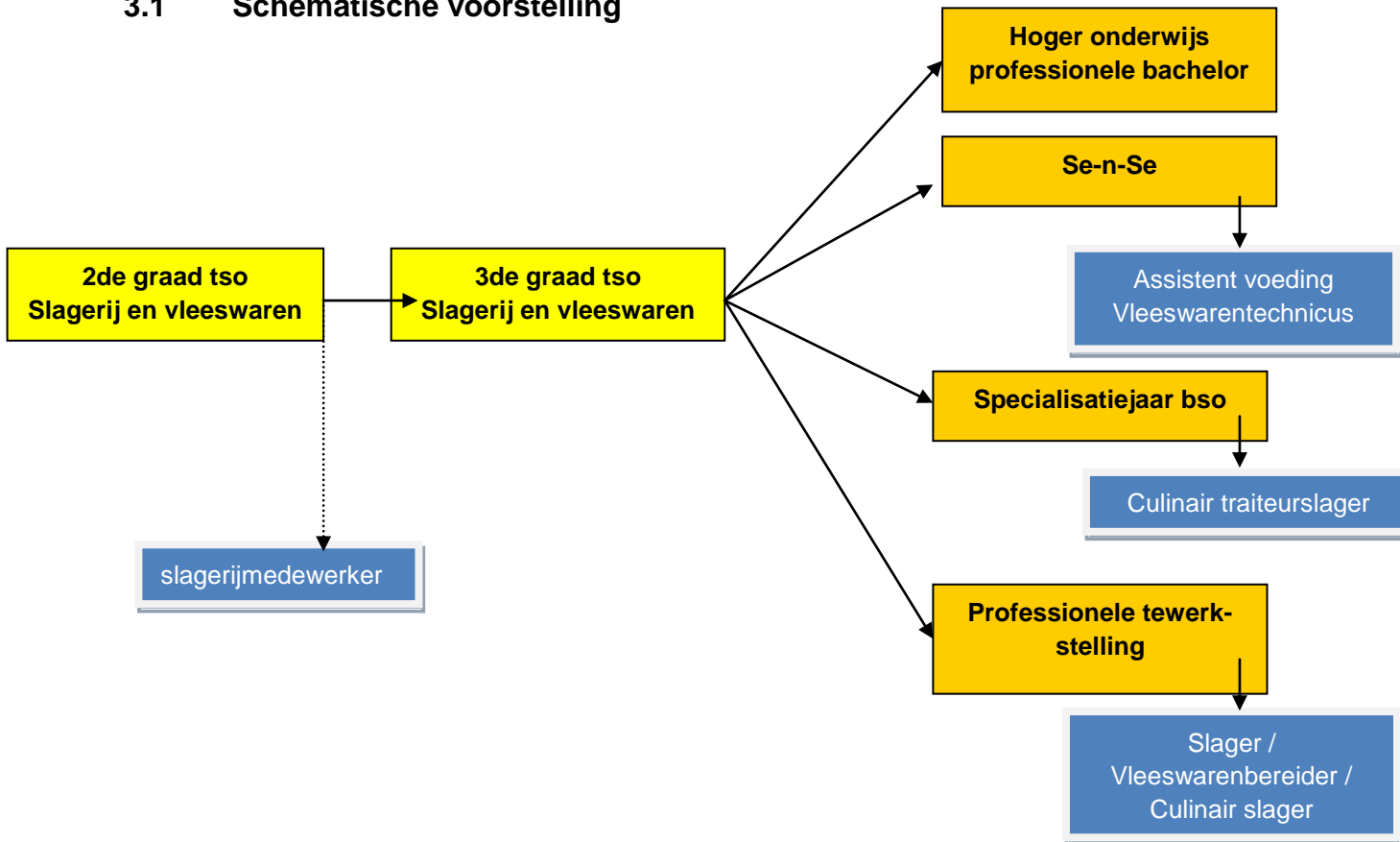
T.o.v. een bso-opleiding zijn leerlingen die kiezen voor een tso-opleiding meer onderzoekend en vragend naar een verklaring voor fenomenen. Deze nieuwsgierigheid reikt verder dan het pure uitvoerend werk. Ze doet bij hen het inzicht in producten, processen en technieken groeien.

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 Schematische voorstelling



3.2 Wat na de derde graad? (tewerkstelling en vervolgonderwijs)

De afgestudeerden kunnen **verder studeren** in een Se-n-Se opleiding (Vleeswarentechnieken of Assistent in de voeding) of in hoger onderwijs (professionele bachelor zoals Voedingsmiddelentechnologie, Voedings- en dieetkunde, Bedrijfsmanagement).

Ze kunnen ook **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 vleeswarenin-dustrie. Ze kunnen hun expertise ter zake ook verhogen door een specialisatiejaar bso te volgen vooraleer op de arbeidsmarkt te komen.

Na een aantal jaren beroepservaring kunnen sommigen zich als zelfstandige vestigen mits zij beschikken over een getuigschrift van bedrijfsbeheer³.

Omwille van die dubbele finaliteit zal in de studierichting dus niet enkel gefocust worden op de competentievragen vanuit de beroepswereld, maar evenzeer op het verwachte profiel en voorkennis voor logische vervolgstudies.

In de logische vervolgoopleidingen in het hoger onderwijs, wordt een duidelijke interesse verwacht voor onderzoeksmethodes en innovatieve productietechnieken. Tegelijk wordt marktgevoeligheid en ondernemingszin verwacht.

³ 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.

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.
- 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.*
- *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.*

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.

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.

Het leerplan vertoont een **samenhang** over de graden heen. Om die opbouw optimaal te verzekeren, is het noodzakelijk om naast de eigen doelstellingen ook deze van de andere graden te kennen.

In de tweede graad ligt de nadruk op het verwerven van de noodzakelijke transfereerbare basiskennis, inzichten en attitudes bij het gebruik van basisproducten en basistechnieken.

In de derde graad worden de leerinhouden en doelstellingen in verband met basistechnieken verruimd en uitgediept. De klemtoon van de vorming ligt op voedselveilig werken, organisatie en duurzaam handelen binnen de sector.

Binnen het fundamentele gedeelte wordt ook aandacht besteed aan bedrijfsuitrustingen die courant voorkomen.

Dit leerplan is als volgt **opgebouwd**: vanuit het studierichtingsprofiel⁴ 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 derde graad welk competentieniveau in de tweede graad bereikt is.

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.

⁴ het studierichtingsprofiel van deze studierichting is gekoppeld aan de lessentabel, te raadplegen via www.vvksso.be > lessentabellen > 3^{de} graad > tso > 1^{ste} en 2^{de} leerjaar > Slagerij en vleeswaren.

6 Doelstellingen

Verder in dit leerplan worden naast de algemene doelstellingen en de na te streven attitudes, de richtingspecifieke competenties behandeld. 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

- C1 De warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvorschriften implementeren en opvolgen in de organisatie van een slagerijbedrijf.**
- C2 Het werk faciliteren, plannen, organiseren en begeleiden.**
- C3 Vlees beoordelen en voedselveilig verwerken op basis van kwaliteit en mogelijkheden voor verkoop.**
- C4 De aankoop en productie van vlees, vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten voedselveilig en nutritioneel organiseren en uitvoeren.**
- C5 Vlees, vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten op een voedselveilige wijze conditioneren.**
- C6 De organisatie van een verkooppunt realiseren.**
- C7 Financieel managen van een slagerij.**

6.2 Groei in competenties: cesuur tweede/derde graad

Tweede graad	Derde graad
<p>C1</p> <p>Onder begeleiding de warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften naleven in de organisatie van een slagerijbedrijf.</p>	<p>C1</p> <p>De warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften implementeren en opvolgen in de organisatie van een slagerijbedrijf.</p>
<p>Naleven van volgende wetgeving:</p> <ul style="list-style-type: none"> - warenwetgeving; - codex van het welzijn op het werk; - milieureglementering; - regelgeving i.v.m. voedselveiligheid. 	<p>Inzicht in de volgende wetgeving en haar consequenties in de organisatie van een slagerijbedrijf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - warenwetgeving; - codex van het welzijn op het werk; - milieureglementering; - regelgeving i.v.m. voedselveiligheid.
<p>C2</p> <p>Onder begeleiding de eigen werkzaamheden faciliteren en plannen.</p>	<p>C2</p> <p>Het werk faciliteren, plannen, organiseren en begeleiden.</p>
<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.
<p>C3</p> <p>Onder begeleiding vlees beoordelen en voedselveilig verwerken.</p>	<p>C3</p> <p>Vlees beoordelen en voedselveilig verwerken op basis van kwaliteit en mogelijkheden voor verkoop.</p>
<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.
<p>C4</p> <p>Onder begeleiding de productie van bereide producten voedselveilig uitvoeren.</p>	<p>C4</p> <p>De aankoop en productie van vlees, vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten voedselveilig en nutritioneel organiseren en uitvoeren.</p>
<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 de producten verkoopklaar maken.	C6 De organisatie van een verkooppunt realiseren.
<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 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>
III.1 De regelgeving toepassen aansluitend bij de gegeven opdracht.	C1 (III.9 – 14) C2 (III.15) C3 (III.24 – 28) C4 (III.29 – 30) C5 (III.33 – 36) C6 (III.44 – 45)
III.2 Bij elke opdracht de wettelijk voorgeschreven regi-	C1 (III.15) C2 (III.23)

stratie bijhouden.	C3 (III.25) C4 (III.29) C5 (III.33 – 36) C6 (III.42) C7 (III.46 – 47, 50)
III.3 De correcte vakterminologie gebruiken.	C1 (III.9 – 14) C3 (III.24 – 28) C4 (III.29, 31, 32) C5 (III.33 – 36) C6 (III.39) C7 (III.46 – 47)
III.4 Een correcte taal gebruiken in contacten met personeel en met externen.	C2 (III.20) C6 (III.41, 42, 45) C7 (III.46 – 48)
III.5 Klantgericht handelen.	C2 (III.16) C6 (III.37 – 45)
III.6 ICT gebruiken.	C1 (III.9 – 13) C2 (III.17, 20, 23) C6 (III.42, 43)
III.7 Teamgericht werken.	C2 (III.18 – 22)
III.8 De evolutie in de sector opvolgen. Vakkennis bijhouden.	C1 (III.12,13) C2 (III.15, 16) C3 (III.24 – 28) C4 (III.29 – 32) C5 (III.33 – 36) C6 (III.37 – 45) C7 (III.47 – 49)

6.3.2 Competentie 1

C1 De warenwetgeving en de specifieke wetgeving i.v.m. veiligheid, welzijn, voedselveiligheid en milieuvoorschriften implementeren en opvolgen in de organisatie van een slagerijbedrijf.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>III.9 De leerling kan de warenwetgeving raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen in een slagerijbedrijf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De warenwetgeving.
<p>III.10 De leerling kan de codex van het welzijn op het werk raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen 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; - geluidsnormen. • Preventiedienst (interne en externe dienst - comité). • Agressie, pesterijen, ongewenst seksueel gedrag. • Ergonomie. • Veiligheid bij het werken met onderhoudsproducten en apparatuur. <p>Veilig werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gevaarlijke situaties opmerken en risico's inschatten. • Ordelijk en net werken. • Voorschriften en instructies inzake veiligheid spontaan toepassen.
<p>III.11 De leerling kan de milieuwetgeving raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen in een slagerijbedrijf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De milieuwetgeving: <ul style="list-style-type: none"> - vigerende milieuwetgeving; - afvalvoorkoming en – verwerking; - rationeel energie verbruik. <p>Milieubewust werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spontaan afval en restproducten beperken en volgens wettelijke

	voorschriften sorteren.
<p>III.12</p> <p>De leerling kan de wetgeving i.v.m. voedselveiligheid raadplegen, ze interpreteren, implementeren en opvolgen in een slagerijbedrijf.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving op de voedselveiligheid: <ul style="list-style-type: none"> - voedselveiligheid FAVV; - checklists FAVV; - HACCP; - risicoanalyses; - autocontrole; - autocontrolelegids; - intern autocontrolesysteem; - etikettering; - traceerbaarheid; - meldingsplicht; - reinigings- en ontsmettingsplan; - hygiënogram; - onderhoudsplan; - werkplaatsreglement; - veiligheidsvoorschriften. <p>Hygiënebewust handelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor persoonlijke verzorging, werk- en beschermkledij. • Voorschriften i.v.m. hygiëne respecteren. • Actief en proactief gericht zijn op hygiëne in de voeding.
<p>III.13</p> <p>De leerling kan de verschillende organisatievormen van slagerijbedrijven beschrijven, met de bijhorende functies.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beschrijving van soorten slagerijbedrijven. • Organogram. • Functiebeschrijvingen.
<p>III.14</p> <p>De leerling kan het interne kwaliteitszorgsysteem toepassen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Het interne kwaliteitszorgsysteem.

Didactische wenken

- Het is aangewezen leerplandoelstelling III.10 te realiseren vooraleer de leerlingen op stage⁵ vertrekken.
- Aansluitend kan de bespreking gebeuren van de risico-analyses verbonden aan de werkpost-fiche van de stageplaatsen.

⁵ Stages vormen een verplicht onderdeel van de praktijkvorming: zie hoofdstuk 8

Vormen van evaluatie

- Het ondervragen van deze kennis, gebeurt best vanuit concrete situaties.
- In de geïntegreerde proef zal voldoende aandacht moeten besteed worden aan de concrete regelgeving toepasselijk voor het gekozen project.

6.3.3 Competentie 2

C2 Het werk faciliteren, plannen, organiseren en begeleiden.	
<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>III.15</p> <p>De leerling kan een plan van werkplaatsinrichting opmaken i.f.v. een opdracht, rekening houdend met regelgeving en efficiëntie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Noodzakelijke uitrusting volgens de regelgeving. • Groot materiaal. • Instructie- en veiligheidsfiches. • Functionele inrichting. <p>Voorschriften naleven:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen spontaan volgens voorschriften gebruiken.
<p>III.16</p> <p>De leerling kan het productaanbod plannen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assortiment verkoop volgens concept.
<p>III.17</p> <p>De leerling kan het productieproces van een bewerking plannen en organiseren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Het productieproces van een bewerking. • Het werkschema. <p>Kunnen organiseren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De procedures inherent aan de werkwijze in een zelfstandige slagerij systematisch kunnen integreren in het werkplan. • De taken binnen de gestelde tijd uitvoeren conform de kwaliteitsnormen.
<p>III.18</p> <p>De leerling kan het eigen werk plannen en organiseren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stappenplan van het eigen proces. <p>Planmatig werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Structuur aanbrengen in tijd en ruimte. • Prioriteit leggen bij het aanpakken van taken of problemen. • Het stappenplan bewaken.
<p>III.19</p> <p>De leerling kan het werk van de teamleden plannen en organiseren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Werkrooster teamleden – organigram. • Stappenplan. <p>Flexibiliteit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In staat zijn het werkplan aan te passen aan de arbeidsomstandigheden.

<p>III.20</p> <p>De leerling kan zorgen voor een optimale interne en externe communicatie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interne communicatie: <ul style="list-style-type: none"> - horizontaal; - verticaal. • Externe communicatie: <ul style="list-style-type: none"> - klanten; - leveranciers; - klachten. • Promotie (ontwerp flyer, ICT-gebruik, ...). <p>Communicatieve vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • In staat zijn in verschillende situaties op een doelgerichte manier te communiceren. • Zich vlot uitdrukken in de Nederlandse taal.
<p>III.21</p> <p>De leerling kan de teamleden coachen en bijsturen waar nodig.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coachen van de teamleden: <ul style="list-style-type: none"> - creëren van een veilig werkklimaat en omgeving; - instructie geven en begeleiden; - motiveren en communiceren; - observeren, beoordelen en feedback geven. <p>Omgaan met werkdruk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zich kunnen aanpassen aan wisselende taken. • Opgewassen zijn tegen de eisen die het begeleiden van de ambachtelijke bereidingswijze van hulp- en grondstoffen tot eindproduct in een bakkerij stelt. <p>Teamgericht werken:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor samenwerking tonen. • In overleg werken. • In team overleggen en communiceren.
<p>III.22</p> <p>De leerling kan de afsluitende werkzaamheden organiseren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beoordeling producten naar bestemming. • Toepassing HACCP-regels bij afsluiten.
<p>III.23</p> <p>De leerling kan de noodzakelijke administratie verrichten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Courant gebruikte administratie (gebruik ICT). • Courant gebruikte registratie (gebruik ICT).

Didactische wenken

- Bij III.20:
 - Een samenwerking met taalleraren ligt voor de hand.
 - Voor de opmaak van een flyer, een website ... kan samengewerkt worden met de leraar creatieve technieken of de leraar toegepaste informatica.

- Bij III.21:
 - Voor de realisatie van deze doelstelling is het aangewezen de leerlingen in een beurtrol de verantwoordelijkheid te geven over een groep medeleerlingen.
- Verschillende van deze doelstellingen kunnen ook gerealiseerd worden in de Gip of via de stage.

6.3.4 Competentie 3

C3	Vlees beoordelen en voedselveilig verwerken op basis van kwaliteit en mogelijkheden voor verkoop.
-----------	--

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.24 De leerling kan vlees beoordelen bij aankoop.	<ul style="list-style-type: none"> • Herkennen van levend vee. • Kwaliteitsnormen en -criteria bij aankoop: <ul style="list-style-type: none"> - van levend vee (U); - vanuit slachthuis; - vanuit een vleesverwerkend bedrijf; - bij deelstukken.
III.25 De leerling kan vlees beoordelen bij ontvangst.	<ul style="list-style-type: none"> • Organisatie van de ontvangst. • Ingangscontrolle. • Kwaliteitsbeoordeling.
III.26 De leerling kan alle vleessoorten 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; - kalf; - lam; - gevogelte; - wild (U); - paard (U).
III.27 De leerling kan 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; - lam; - gevogelte; - wild (U); - paard (U).

<p>III.28</p> <p>De leerling kan de uitgebeende deelstukken op een verantwoorde manier verdelen en klaarmaken voor verkoop.</p>	<p>Deelstukken verdelen en klaarmaken voor verkoop:</p> <ul style="list-style-type: none"> - varken; - rund; - kalf; - lam; - gevogelte; - wild (U); - paard (U).
--	--

Didactische wenken

- Voor de realisatie van doelstelling III.24 kan een bezoek aan een slachthuis aangewezen zijn.
- Veel 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.
- Idealiter wordt kennis en vaardigheden voor deze leerplannen door één leraar aangebracht. Zo niet zal een samenwerking tussen leraren TV en PV nodig zijn, vooral in het synchroniseren van hun realisaties van leerinhouden.

6.3.5 Competentie 4

<p>C4 De aankoop en productie vlees, vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten voedselveilig en nutritioneel organiseren en uitvoeren.</p>
--

<p><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></p>	<p><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></p>
<p>III.29</p> <p>De leerling kan aangekochte producten controleren, stockeren en bewaren i.f.v. bereidingen en verkoop.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aankoopcriteria voor: <ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen; - TBI's; - additieven; - bereide producten; - halffabricaten; - garnituren; - ... • Stockeer- en bewaar technieken.
<p>III.30</p> <p>De leerling kan bereide producten voedselveilig produceren</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Voedselveilige productie van: <ul style="list-style-type: none"> - halffabricaten; - panklaar;

ren.	<ul style="list-style-type: none"> - salades; - vleeswarenbereidingen; - verkoopklare gerechten; - culinaire gerechten. <p>Werken met precisie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Het juist afwegen van ingrediënten. • Het juist opvolgen van een productieproces. • Het nauwkeurig instellen van machines zodat de vooropgestelde kwaliteitstandaarden worden bereikt.
<p>III.31</p> <p>De leerling kan binnen een opdracht de kwaliteit bewaken van het te realiseren product.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitskenmerken: <ul style="list-style-type: none"> - organoleptische; - nutritionele; - chemische; - fysische; - biologische; - afleveringsvoorwaarden.
<p>III.32</p> <p>De leerling kan de voedingswaarde berekenen van een product.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Samenstellingsnormen. • Voedingsmiddelentabel. • Energetische voedingswaarde. • Nutritionele voedingswaarde. • Doelgroepen.

Didactische wenken

- Bij de realisatie van III.30 wordt gezorgd voor voldoende diversiteit in de productie.
- Bij culinaire gerechten (III.30) zullen zeker basissausen, fonds, basissoepen, groente- en aardappelbereidingen aan bod komen, evenals verschillende culinaire bereidingen voor vlees en gevogelte.

6.3.6 Competentie 5

C5	Vlees, vleeswaren, verkoopklare en verkoopklare gerechten op een voedselveilige wijze conditioneren.
-----------	---

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>III.33</p> <p>De leerling kan bewaartechnie-</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Voor alle doelstellingen komen volgende leerinhouden aan bod:

nieken voor vlees verklaren en toepassen.	<ul style="list-style-type: none"> - bewaartechnieken; - soorten verpakking; - verpakkingstechnieken; - etiketteren; - stockeren.
III.34 De leerling kan bewaartechnieken voor vleeswaren verklaren en toepassen.	
III.35 De leerling kan bewaartechnieken bereide producten van de slagerij verklaren en toepassen.	
III.36 De leerling kan bewaartechnieken voor halffabricaten van de slagerij verklaren en toepassen.	

Kwaliteitsbewust handelen:

- Inschatten aan welke vereisten een product moet voldoen.

Didactische wenken

- Bij de realisatie van deze doelstellingen, is het belangrijk ook de wetenschappelijke invalshoek te betrekken. Dit kan door samenwerking met het vak TV Toegepaste Natuurwetenschappen.
- Het is niet de bedoeling alle bewaartechnieken te laten toepassen. Met sommige bewaartechnieken zal de leerling enkel via stages of bedrijfsbezoeken kennis maken.

6.3.7 Competentie 6

C6 De organisatie van een verkooppunt realiseren.	
<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
III.37 De leerling kan een gericht marketing- en verkoopsbeleid voeren.	<ul style="list-style-type: none"> • Klantentypes / klantendoelgroep. • Factoren die de verkoop bevorderen of belemmeren. • Verschillende concepten van slagerijen. • Reclame en publiciteit.
III.38 De leerling kan een plan van winkelinrichting maken van een slagerij i.f.v. een gekozen concept.	<ul style="list-style-type: none"> • Winkelinrichting. • Organisatie verkoop.

<p>III.39</p> <p>De leerling kan een toonbankplan opmaken i.f.v. het assortiment (en eventueel het gekozen thema).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assortiment in relatie met klantendoelgroep. • Prijsaanduiding (wetgeving). • Presentatietechnieken, rekening houdend met wetgeving. • Mogelijke thema's en bijhorende decoratie van de zaak. • Decoratietechnieken.
<p>III.40</p> <p>De leerling kan de decoratie van de winkelrichting verzorgen i.f.v. het gekozen concept en het gekozen thema.</p>	
<p>III.41</p> <p>De leerling kan de klanten optimaal ontvangen, bedienen en adviseren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Productkennis. • Verkoopgesprekken. • Belang van klantvriendelijkheid. • Klantenbinding. • Omgaan met klachten. • Samenstelling van een assortiment op vraag van de klant. <p>Klantvriendelijkheid:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spontaan vriendelijk omgaan met de klant. • Om een klant commercieel te kunnen helpen, beschikken over communicatieve vaardigheden in het Nederlands, het Frans en het Engels. • Zich kunnen aanpassen naar de wensen van de klant. • De eisen van de klant analyseren en in functie daarvan aankopen.
<p>III.42</p> <p>De leerling kan een keuze maken voor een vlot werkend kassasysteem.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kassasystemen. • Kennismaking en gebruik van het kassasysteem van de school. • Kassaverrichtingen. • Kassarapporten interpreteren. • Registratie klantgegevens, met respect voor de wet van de privacy. • Registratie verkoopgegevens. (U) • Promotiefolder of flyers. (zie ook III.20) • Internetsite. • Direct mailing. (U)
<p>III.43</p> <p>De leerling kan IT-toepassingen in een slagerij gebruiken.</p>	
<p>III.44</p> <p>De leerling zorgt voor het nodige verpakkingsmateriaal, conform de wetgeving.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verpakkingsmateriaal. • Specifieke wetgeving.
<p>III.45</p> <p>De leerling kan bovenstaande</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Regelgeving i.v.m. ambulante handel. • Inrichting winkelwagen.

doelstellingen toepassen voor de ambulante handel. (U)	<ul style="list-style-type: none"> Ambulante verkooppunten: <ul style="list-style-type: none"> - markten; - reizende winkelwagen.
---	---

Didactische wenken

- Voor de realisatie van de leerplandoelstellingen III.37, 38, 43 is een samenwerking met het vak TV Toegepaste economie aangewezen.
- Voor de realisatie van de leerplandoelstellingen III.39 en 40 is een samenwerking met het vak Creatieve technieken aangewezen.
- Voor de realisatie van de leerplandoelstelling III.41 (verkoopgesprekken, omgaan met klachten) kan samengewerkt worden met de taalleraren. Vermits Engels en Frans tot het verplichte curriculum behoren is het logisch de verkoopgesprekken niet te beperken tot het Nederlands, maar ook uit te breiden naar Engels en Frans.
- Bij III.43 is het niet de bedoeling een internetsite te ontwerpen. De opzet is dat men de voor- en nadelen van een internetsite voor een slagerij bespreekt.

6.3.8 Competentie 7

C7 Financieel managen van een slagerij.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
III.46 De leerling kan assisteren bij het organiseren van het aankoopbeleid.	<ul style="list-style-type: none"> Vergelijkende studie van grondstoffen en materialen. Raadplegen catalogi. Prijsoffertes opvragen en vergelijken. Leveringsvoorwaarden. Komen tot verantwoorde keuze op basis van prijs/kwaliteit. Vakkennis bijhouden. Nieuwe trends in slagerijsector. Vakbeurzen bezoeken. (U)
III.47 De leerling kan assisteren bij het organiseren van het voorraadbeheer.	<ul style="list-style-type: none"> Inrichting magazijn. Regelgeving i.v.m. opslag goederen. Controle bij de ontvangst van de goederen: <ul style="list-style-type: none"> - controle kwaliteit; - controle wettelijk verplichte documenten; - vergelijken leveringsbon met bestelbon. Opslagbeheer. Opslagtechnieken.

	<ul style="list-style-type: none"> Principes van FEFO en FIFO. <p>Nauwkeurigheid en precisie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Goederen controleren bij ontvangst. Goederen correct opslaan.
<p>III.48</p> <p>De leerling kan assisteren bij het algemeen personeelsbeleid. (U)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Criteria bij het aanwerven van personeel. Mogelijke contracten. Wervingskanalen. Omgaan met personeel. Coaching. (zie ook III.21) Functioneringsgesprekken.
<p>III.49</p> <p>De leerling kan de kosten verbonden aan de inrichting en organisatie van het atelier en de winkel inschatten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Energiekosten. Kosten i.v.m. milieu en voedselveiligheid. Personeelskost. Beheersing van deze kosten.
<p>III.50</p> <p>De leerling kan een correcte prijszetting maken van de afgewerkte producten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Berekenen van de foodcost. Vaste en variabele kosten: weten welke kosten vast en welke variabel zijn (niet kunnen berekenen). Winstmarge. Winstcoëfficiënt. (U) Berekenen van de verkoopprijs.
<p>III.51</p> <p>De leerling kan een correcte prijszetting maken van de geleverde diensten. (U)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Traiteurdienst. Barbecue.

Didactische wenken

- Deze competentie kan slechts bereikt worden in samenwerking met het vak Toegepaste economie, meer bepaald het gedeelte Bedrijfsbeheer. Bovenstaande doelstellingen behoren tot de opdracht van de leraar TV/PV Slagerij.
- De leraar Toegepaste economie zal in combinatie hiermee de doelstellingen [26] – [46] uit de checklist 'bedrijfsbeheer' realiseren.
- Voor de realisatie van III.48 (coaching) is een samenwerking met de leraar Nederlands aangewezen.
- Voor de berekening van de verkoopprijs (III.50) is een samenwerking nodig tussen de leraar TV/PV Slagerij en de leraar Toegepaste economie. De eerste zal met de leerlingen de foodcost berekenen. De tweede brengt ook de vaste en andere kosten in rekening. Uit beide komt men dan tot een realistische verkoopprijs.
- Winstmarge en winstcoëfficiënt (III.50) staan in (U) omdat deze leerinhoud ook gerealiseerd wordt in het vak Toegepaste economie.
- Een samenwerking met Toegepaste natuurwetenschappen is mogelijk bij de berekening van het energieverbruik (doelstelling III.49).

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 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.

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: beschermshort, 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

Praktijklokalen:

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

Winkelinrichting:

koeltoonbank
snijmachine
weegschaal
kassa
prij斯卡artjes
prijslijst
verpakkingsmateriaal
allerhande recipiënten
bedieningsmateriaal
hakblok
messenset en hakbijl
wandrek

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
fondue-, gourmetstel,
steengrill
wok
labelprinter

Meetinstrumenten:

thermometer
kerntemperatuurmeter
hygrometer
pekelmeter
pyrometer
pH-meter
manometer

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.

9 Geïntegreerde proef

In het tweede leerjaar van de derde graad van het technisch, het kunst- en het beroepssecundair onderwijs is de organisatie van een geïntegreerde proef (gip) reglementair verplicht.

Het algemeen kader hiervoor wordt toegelicht in een VVKSO mededeling die u via de directie kan bekomen.

De proef slaat voornamelijk op vakken van het specifiek gedeelte. De integratie van andere vakken kan een meerwaarde vormen als deze de gip ondersteunen.

De geïntegreerde proef wordt beoordeeld door een jury die zowel uit interne als uit externe deskundigen bestaat en hun evaluatie zal deel uitmaken van het deliberatiedossier.

Het document met specifieke gegevens voor de studierichting is te raadplegen op de website www.vvkso.be via de ingang lessentabellen > 3^{de} graad > tso > Slagerij en vleeswaren.

10 Stages

Naast de vorming op school maakt de stage in deze studierichting deel uit van de opleiding.

De leerling krijgt de mogelijkheid om de op school aangeleerde kennis, vaardigheden en attitudes op de stageplaats in te oefenen en/of uit te breiden.

De school beslist welke doelstellingen via stage worden bereikt.

De school is verantwoordelijk voor de organisatie van de stage.

De stage moet altijd gebeuren conform de omzendbrief betreffende leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs die u kan raadplegen via www.ond.vlaanderen.be/edulex > omzendbrieven > secundair onderwijs > stages.



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.
