

SLAGERIJ EN VLEESWARENBEREIDING TWEEDE GRAAD BSO

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS

VVKSO – BRUSSEL D/2012/7841/017

Vervangt D/2001/0279/011 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	Wat na de tweede graad?	4
1.4	Situering van de totale opleiding	5
1.5	Logische leerlijn	5
1.6	Vorming vertrekkend van een christelijk mensbeeld	5
1.7	Competenties en algemene doelstellingen	6
2	COMPETENTIES	8
2.1	Basiscompetentie	8
2.2	Kerncompetenties voor de studierichting	8
2.3	Groei in basiscompetentie: Cesuur tweede / derde graad	9
2.4	Groei in kerncompetenties: Cesuur tweede / derde graad	10
3	LEERPLANDOELSTELLINGEN	14
3.1	Basiscompetentie	14
3.2	Kerncompetenties	17
3.3	Minimale materiële vereisten.....	29

INLEIDING

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

De belangrijkste **accentwijzigingen** t.o.v. leerplan 2001/011 zijn:

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

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

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

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.

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 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.

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 belangrijke troeven.

Wie vooraf het beroepsvoorbereidende leerjaar “Hotel-bakkerij-slagerij” volgde of de basisoptie “Hotelvoeding” heeft uiteraard een streepje voor bij de start in de tweede graad. Maar elke gemotiveerde jongere kan instappen, wat de vooropleiding ook was.

1.3 Wat na de tweede graad?

De meerderheid van de leerlingen zal doorstromen naar de derde graad “Slagerij en verkoopklare gerechten”, omdat ze op basis van hun ervaringen in de tweede graad meer verantwoordelijkheid willen dragen en slager / culinair slager willen worden.

Zij zijn geïnteresseerd in de trendverschuivingen in het voedingspatroon en de technologische, commerciële en creatieve aspecten van de slagerij en culinaire traiteurs.

De mogelijkheid bestaat ook om – in het kader van de leerplicht – leren en werken te combineren in het deeltijds beroepssecundair onderwijs of in het individueel leerlingenwezen.

1.4 Situering van de totale opleiding

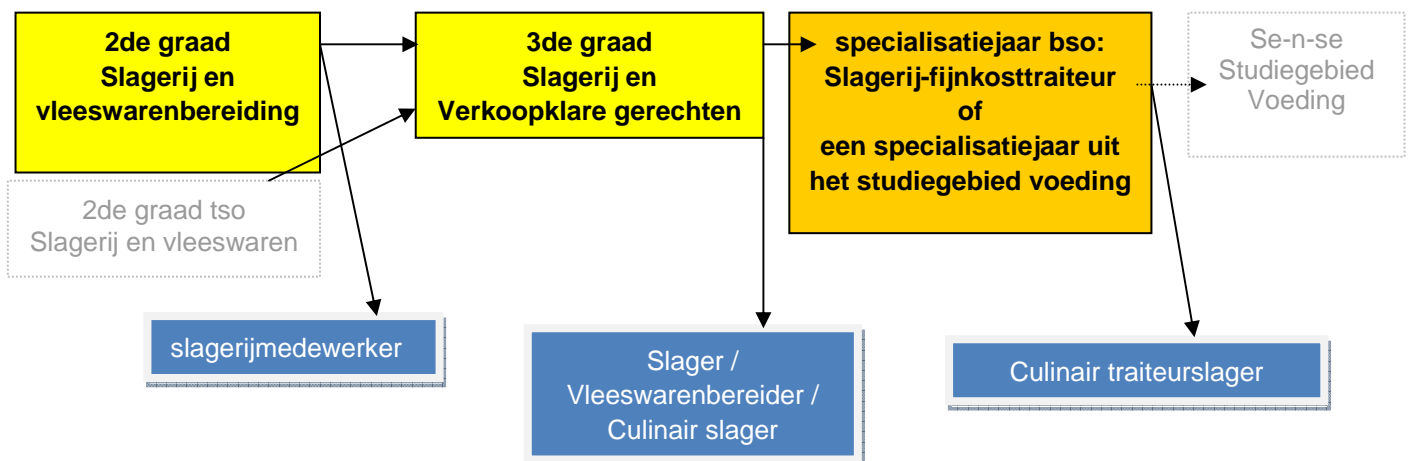
Op het einde van de studierichting 'Slagerij en vleeswarenbereiding' 2^{de} graad bso bekomen de leerlingen de kwalificatie slagerijmedewerker ². De meeste leerlingen zullen doorstromen naar een derde graad 'Slagerij en Verkoopklare gerechten'. Op het einde hiervan kunnen de leerlingen vlees bewerken en verwerken om het in het consumptiecircuït 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 via stage.

De leerlingen leren de werkzaamheden in een slagerij.

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

1.5 Logische leerlijn



1.6 Vorming vertrekkend 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.

² Momenteel nog steeds slagersgast genoemd.

Specifiek voor de richting "Slagerij en vleeswarenbereiding" 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 van mensen. Dit resulteert in aandacht voor het gebruik van waardevolle grondstoffen en voor gezonde voeding.*

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**, te realiseren tegen het einde van de derde graad:

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

1.7.2 In samenwerking met de algemene vorming

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

In de tweede graad komt de leerling nog niet in contact met klanten. Vandaar dat er, wat het communicatieve betreft, geen samenwerking voor de hand ligt tussen de algemene en specifieke vorming.

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 en 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.

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

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:

- 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.

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, 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. Ergonomisch werken is hierbij een belangrijk aandachtspunt, maar ook het verstandig omgaan met genotsmiddelen (alcohol, tabak), bewaken van voldoende nachtrust en recuperatie na zware inspanningen moet aan bod komen in de opleiding.

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. 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 (zie 1.7.1), die gerealiseerd moeten zijn einde tweede graad en verder worden gezet in de derde graad:

- C1** Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden in een slagerij kunnen uitvoeren.
- C2** Onder begeleiding vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.
- C3** Onder begeleiding vleeswaren en verkoopklare gerechten bereiden.
- C4** Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen.
- C5** Onder begeleiding prijsbewust handelen binnen de context van een slagerij.
- C6** De verkoop helpen voorbereiden.

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>III.8 De leerling kent de regels van het aanwerven en begeleiden van personeel.</p> <p>De leerling kan:</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> <p>III.12 teamwerking opvolgen en bijsturen waar nodig.</p>

	II.8 de gemaakte afspraken uitvoeren.	
--	---------------------------------------	--

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 (einde derde graad)	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:</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>De leerling kan onder begeleiding:</p> <p>II.15 uitgaande van een te gebruiken recept, de hoeveelheden en de samenstelling juist afwegen en 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>III.20 een product samenstellen conform de regels 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>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>II.33 een foodcost berekenen. (U)</p> <p>II.34 meewerken aan het zuinig omgaan met energie.</p>	<p>III.53 assisteren bij de voorraadbeheer.</p> <p>III.54 assisteren bij de inkoop van de benodigde 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

- Omdat in de tweede graad leerlingen nog niet in contact komen met klanten, zijn hier nog geen communicatieve doelstellingen opgenomen.
- Klantgericht werken zullen leerlingen in de tweede graad doen onder leiding: deze doelstelling ressorteert onder 3.1.3 (werken in team).

3.1.2 Veilig werken

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

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.1 De leerling kan vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Mogelijke probleemsituaties in de slagerijsector.• Weten wie moet verwittigd worden voor welk probleem. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Juist handelen in enkele concrete, vaak voorkomende situaties. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Naleven van procedures.
II.2 De leerling kan eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Eenvoudige EHBO-handelingen (kleine snijwonden, oppervlakkige brandwonden, ...). <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Correct uitvoeren van toegelaten eenvoudige EHBO-handelingen en zorgen voor de hygiënische afdekking. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Kalmte bewaren.
II.3 De leerling kan de regels van het ergonomisch werken toepassen.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Eenvoudige ergonomische regels. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• De regels van de ergonomisch werken toepassen in de praktijksituaties van een slagerij.

	<p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Systematisch de regels van de ergonomie toepassen.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Didactische wenken

- Enkele voorbeelden van probleemsituaties:
 - een apparaat dat niet werkt;
 - een leerling die zich ernstig verwondt;
 - evacuatie uit de werkruimte bij een evacuatieoefening.
- Voor het realiseren van doelstelling II.1 is het aangewezen enkele concrete situaties te simuleren. Rol-
lenspel is een aangewezen methode om de vaardigheden te oefenen. Eventueel kan hier de hulp van de
preventieadviseur ingeroepen worden.
- Bij de realisatie van doelstelling II.2 kan eventueel externe hulp van een verpleegkundige ingeroepen
worden.
- Voor II.3 is het belangrijk die situaties uit de praktijk te nemen waar leerlingen met ergonomisch werken
geconfronteerd worden (bvb. tillen, correcte houding aan de werktafel, ...).

3.1.3 Werken in een organisatie en een team

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>II.4</p> <p>De leerling kan de zelfbeheer- sing bewaren bij werkdruk.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aanleren van technieken om zich te beheersen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Technieken toepassen om zich te beheersen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Er zich bewust van zijn dat werkdruk eigen is aan het beroep.
<p>II.5</p> <p>De leerling vraagt tijdig hulp als hij een situatie niet aankan.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organogram bedrijf. • Functiebeschrijvingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Op tijd hulp vragen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Weten dat men niet alles alleen kan en dat het beter is hulp te vra- gen dan fouten te maken.
<p>II.6</p> <p>De leerling stelt zich flexibel op bij taakwisseling.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mogelijkheden van taakwissels binnen de organisatie. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschillende taken aankunnen zodat taakwissels gemakkelijk kun- nen. • Snel kunnen switchen van opdrachten binnen de functiebeschrijving. <p><u>Attitudes:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibiliteit. • Stiptheid.
<p>II.7 De leerling kan deelnemen aan teammomenten.</p> <p>II.8 De leerlingen voert de gemaakte afspraken uit.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten teammomenten: briefing, debriefing, evaluatie. • Regels bij vergaderingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zich in een teammoment gedragen passend bij de functie. • Toepassen van gemaakte afspraken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecteren van het gezag van de leidinggevende. • Zin voor samenwerking (team).

Didactische wenken

- Wat de functiebeschrijvingen betreft (II.5) is het belangrijk dat de leerlingen het principe van een functiebeschrijving kennen en dat ze in algemene lijnen weten welke taken tot welke functie behoren. Het is niet de bedoeling hier grondige theoretische beschouwingen aan te wijden. De kennis is hier louter functioneel bedoeld.
- Enkele voorbeelden van taakwisselingen (II.6):
 - vervangen van een zieke leerling;
 - bijspringen in geval van tijdsnood om een bestelling tijdig klaar te maken.
- De teamvergaderingen waarover sprake in II.7 en II.8 kunnen zich in de tweede graad beperken tot de voorbereidende besprekingen die de leraar maakt bij de start van een les of lessenreeks.

Vormen van evaluatie

- De doelstellingen II.1 tot II.8 zijn essentieel en zullen bijgevolg regelmatig aan bod komen in de lessen. Het is dan ook aangewezen op de evaluatiedocumenten hieraan aandacht te besteden, door ze als een vast gegeven op te nemen. Dit betekent niet dat ze steeds moeten geëvalueerd worden, maar toch op regelmatige basis.

3.2 Kerncompetenties

3.2.1 Kerncompetentie 1

C1 Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden in een slagerij uitvoeren.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.9 De leerling kan onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Stappenplan.• Basiskennis i.v.m.:<ul style="list-style-type: none">○ hoofd- en hulpgrondstoffen gebruikt in een slagerij.○ additieven gebruikt in een slagerij.○ TBI (toegelaten bijkomstige ingrediënten) gebruikt in een slagerij.○ materialen gebruikt in een slagerij. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Het stappenplan uitvoeren.• Hoofd- en hulpgrondstoffen herkennen.• Materialen herkennen. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Richtlijnen strikt opvolgen.
II.10 De leerling kan onder begeleiding het benodigde klein materiaal selecteren en gebruiken.	<u>Kennis aansluitend bij het gebruik in een slagerij:</u> <ul style="list-style-type: none">• Klein materiaal.• Gebruik en onderhoud.• Techniek voor het slijpen van messen. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Benodigde klein materiaal selecteren.• Het benodigde klein materiaal gebruiken.• Het benodigde klein materiaal onderhouden.• Messen slijpen. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Respect voor materiaal.
II.11 De leerling kan onder begeleiding het benodigde groot materiaal selecteren en juist gebruiken.	<u>Kennis aansluitend bij het gebruik in een slagerij:</u> <ul style="list-style-type: none">• De weegtoestellen.• De meettoestellen.• De koelkast, -kamer.• De diepvries, -kamer.• Het vacuümtoestel.

	<ul style="list-style-type: none"> • Hakmolen. • Vulbus. • Snijmachine • De instructie- of veiligheidsfiche. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het benodigde groot materiaal klaarmaken voor gebruik. • Het benodigde groot materiaal veilig gebruiken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect voor materiaal.
<p>II.12</p> <p>De leerling kan de indeling van de werkplaats herkennen in functie van de uit te voeren taken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De regelgeving i.v.m. GMP en GHP ³ (de school en omgeving, layout, productflow, infrastructuur, uitrusting en onderhoud, omgevings-temperatuur, schoonmaak en hygiëne, enz.). • Zie ook II.27 • De werkplaats: <ul style="list-style-type: none"> ○ bestemming, ○ indeling, ○ basisuitrusting. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gebruik van de werkplaats herkennen in functie van de uit te voeren taken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect voor materiaal.
<p>II.13</p> <p>De leerling kan de nodige informatie opzoeken i.v.m. de gebruikte ingrediënten.</p> <p>II.14</p> <p>De leerling kan onder begeleiding recepten en samenstellingen van basisbereidingen lezen en begrijpen.</p>	<p><u>Kennis in functie van gebruik:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Basisrecepten. • Samenstellingen. • Nodige ingrediënten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uitgaande van een recept al het nodige klaarzetten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid.
<p>II.15</p> <p>De leerling kan onder begeleiding, uitgaande van een te gebruiken recept, de hoeveelheden en de samenstelling juist afwegen en afmeten met het juiste materiaal.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maten en gewichten. • Meetapparatuur. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepten/samenstellingen raadplegen. • Recepten/samenstellingen juist lezen. • Volgens recept wegen en afmeten met het juiste materiaal.

³ GMP = goede methodes van productie / GHP = goede hygiënepraktijken

	<p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid.
<p>II.16</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de principes van gezonde voeding toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gezonde voeding. • De actieve voedingsdriehoek. • Het lezen van een etiket. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De gebruikte ingrediënten in de actieve voedingsdriehoek situeren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor gezonde voeding.
<p>II.17</p> <p>De leerling kan onder begeleiding op de versheid en de kwaliteit van de producten toezien.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Basiscriteria voor verse producten: visueel, geur, staat van verpakking, houdbaarheid, gewicht en temperatuur. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleren op versheid. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verantwoordelijkheidszin.
<p>II.18</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, reinigen en terugzetten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Instructie- of veiligheidsfiches. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De instructiefiches lezen en juist interpreteren. • Het benodigde materiaal veilig en correct gebruiken. • Het benodigde materiaal veilig en correct reinigen. • Het benodigde materiaal op de juiste plaats terugzetten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor orde en netheid.

Didactische wenken

- Voor de realisatie van deze doelstellingen, worden TV en PV geïntegreerd. De opdrachten groeien gedurende de tweede graad in complexiteit.
- Het zal nodig zijn in de lessen PV voldoende differentiatie in te bouwen om:
 - leerlingen die de basisvaardigheden voldoende beheersen, uit te dagen voor complexere taken (**verdieping**).
 - leerlingen die de basisvaardigheden nog onvoldoende beheersen, te begeleiden zodat ze die noodzakelijke basis verwerven.
- Voor de recepten, bedoeld in II.14-15, kan men zich beperken tot deze die nodig zijn voor het realiseren van II.23-24-25-26.

Vormen van evaluatie

- ❑ Een parate kennis over voedingsproducten, materiaal en technologie is noodzakelijk. Dit zal continu worden getoetst. Zo kan een praktijkles starten of eindigen met een korte toets (mondeling en/of schriftelijk) van de noodzakelijke kennis om de praktijkoefening goed te realiseren.
- ❑ Kennis hoeft niet schriftelijk ondervraagd te worden. Vanuit de praktijklessen kan men perfect vaststellen of leerlingen over de nodige onderliggende kennis en attitudes beschikken.
- ❑ Voor de praktijklessen is 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.
- ❑ Belangrijk is leerlingen op regelmatige basis na een praktijkoefening een **zelfevaluatie** te laten maken en deze te confronteren met de evaluatie van de leraar. Hiervoor kan een evaluatieschema gebruikt worden, dat sterk aanleunt bij (of hetzelfde is als) dat van de leraar.

3.2.2 Kerncompetentie 2

C2 Onder begeleiding vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
<p>II.19</p> <p>De leerling kan onder begeleiding een varken uitsnijden en uitbenen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• GMP en GHP.• Anatomie van het varken• Varkensrassen.• Soorten slachthuizen/slachtprocessen.• Vervoer van geslachte varkens.• Technische delen van het varkenskarkas.• Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.• Uitbeen- en versnijdingstechnieken.• Technieken voor het verkoopsklaar maken.• De bestemming van de versneden stukken van het varken.• Het stockeren.• Bewaarstechnieken. <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">• Handig zijn.• Nauwkeurig werken.• Doorzettingsvermogen.

<p>II.20</p> <p>De leerling kan onder begeleiding een rund/kalf uitsnijden en uitbenen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP en GHP. • Anatomie van het rund. • Rundrassen • Soorten slachthuizen/slachtprocessen. • Vervoer van geslachte runderen. • Technische delen van het runder- en kalfskarkas. • Identificatie herkomst. • Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Het versnijden van voor- en achterkwartieren • Technieken voor het verkoopsklaar maken. • De bestemming van de versneden stukken van het rund/kalf. • Het stockeren. • Bewaarstechnieken. <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"> • Handig zijn. • Nauwkeurig werken. • Doorzettingsvermogen.
<p>II.21</p> <p>De leerling kan onder begeleiding een lam uitsnijden en uitbenen. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP en GHP. • Anatomie van een lam. • Schapenrassen. • Soorten slachthuizen/slachtprocessen. • Vervoer van geslachte lammeren. • Technische delen van het karkas van het lam. • Identificatie herkomst. • Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Uitbeen- en versnijdingstechnieken. • Technieken voor het verkoopsklaar maken. • De bestemming van de versneden stukken van het lam. • Het stockeren. • Bewaarstechnieken <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"> • Handig zijn. • Nauwkeurig werken. • Doorzettingsvermogen.
<p>II.22</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de delen vlees afwerken en winkelklaar maken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP en GHP. • Soorten vlees. • Stukken vlees. • De delen en hun bestemming. • Het spierstelsel van een varken, rund/kalf. • Het spierstelsel van een lam. (U) • Basisbereidingen voor vers vlees. • Het nodige materiaal. • Etikettering. • Bewaar technieken. <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"> • Veilig en hygiënisch werken. • Doorzettingsvermogen.
<p>II.23</p> <p>De leerling kan onder begeleiding bereid vlees klaarmaken.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP en GHP en wetgeving i.v.m. gehakt. • Grondstoffen. • TBI (toegelaten bijkomstige ingrediënten). • Rol van de TBI's. • Additieven. • Basisbereidingen/recepten. • Basisbereidingen op basis van vers gemalen vlees. • Basisbereidingen op basis van vers vlees. • Kwaliteit. • Materiaal voor het maken van bereid vlees. • Bewaar technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>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"> • Veilig en hygiënisch werken. • Doorzettingsvermogen.

Didactische wenken

- ❑ In de tweede graad is het belangrijk dat de basisvaardigheden zeer goed worden ingeoefend.
- ❑ De theoretische kennis staat volledig in functie van de vaardigheidstraining en bijhorende attitude.
- ❑ Om de soorten slachthuizen te leren kennen, is het aangewezen één of meerdere slachthuizen te bezoeken.
- ❑ De kennismaking met de verschillende rassen per dier, kan gebeuren met videobeelden. Indien mogelijk is een bedrijfsbezoek aan een representatief landbouwbedrijf een interessante manier van kennis maken. Het is belangrijk dat leerlingen weten waar het vlees vandaan komt.

Vormen van evaluatie

- ❑ Zie onder C1.
- ❑ Het is belangrijk dat leerlingen op hun volgfiche hun groeitraject kunnen volgen: zien waar ze (al) staan en waar ze naartoe moeten.

3.2.3 Kerncompetentie 3

C3 Onder begeleiding vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten bereiden.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.24 De leerling kan onder begeleiding eenvoudige vleeswaren-bereidingen klaarmaken.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• GMP en GHP.• Samenstelling en rol van de grondstoffen, additieven en TBI's.• Basisbereiding/eenvoudig recept voor zouterijproducten, kookworsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen en verduurzaamde producten.• De verhoudingen voor een te maken samenstelling.• Materiaal voor zouterijproducten, kookworsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen en verduurzaamde producten.• Bewaar technieken. <u>Vaardigheden:</u> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <ul style="list-style-type: none">• Eén methode toepassen voor:<ul style="list-style-type: none">○ zouterijproducten;○ kookworsten;○ eenvoudige verduurzaamde worsten;○ leverbereidingen;○ bloedbereidingen; <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en hygiënisch werken.

<p>II.25</p> <p>De leerling kan onder begeleiding eenvoudige salades bereiden.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP en GHP en wetgeving i.v.m. salades. • Enkelvoudige salades – samenstelling. • Halffabricaten. • Bewaar technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Salades op basis van gevogelte. • Salades op basis van vers vlees/vleeswaren. • Salades op basis van vis. (U) • Bewaren van salades. • Halffabricaten gebruiken bij het bereiden van salades. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken.
<p>II.26</p> <p>De leerling kan onder begeleiding eenvoudige panklare gerechten klaarmaken op basis van vers vlees, al of niet gemalen.</p>	<p>De nodige kennis en vaardigheden voor het bereiden van eenvoudige panklare gerechten, zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ blinde vinken; ○ braadworsten; ○ brochettes; ○ cordon blue; ○ gyros ○ hamburgers; ○ schnitzels. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken.

Didactische wenken

- Bij elke competentie worden de regels van GMP en GHP herhaald. Ze zijn immers essentieel in de vorming. Het zal er op aankomen de specifieke invulling van GMP en GHP te laten aansluiten bij de betreffende kerncompetentie. Zo worden algemeen aangebrachte regels, steeds verder verdiept.

Vormen van evaluatie

- Zie onder C1.
- Het is belangrijk dat leerlingen op hun volgfiche hun groeitraject kunnen volgen: zien waar ze (al) staan en waar ze naartoe moeten.

3.2.4 Kerncompetentie 4

C4 Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
<p>II.27</p> <p>De leerling kan onder begeleiding veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtlijnen en procedures met betrekking tot GMP en GHP. • Veiligheidsfiche van het materiaal. • Defecten en storingen van het materiaal. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorschriften en instructies betreffende veiligheid, hygiëne en milieu toepassen. • Voorgeschreven procedures toepassen. • Persoonlijke hygiëne toepassen. • Persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken. • Werkomgeving schoon houden. • Materiaal volgens voorschriften gebruiken. • Materiaal volgens voorschriften reinigen. • Afval- en restproducten sorteren. • Melden van defecten en storingen van het materiaal. • Uitvoeren van het reinigingsplan. • Maken van de nodige registraties. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veilig, hygiënisch en milieubewust werken.
<p>II.28</p> <p>De leerling kan onder begeleiding geleverde en halfafgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP en GHP. • Etikettering. • Basisprincipes voor bewaren – stockeren – opslaan. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>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"> • Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin.
<p>II.29</p> <p>De leerling kan onder begeleiding afgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • GMP en GHP. • Basis bewaar technieken. • Basis koeltechnieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>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"> Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin.
II.30 De leerling kan onder begeleiding een checklist gebruiken	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Soorten checklisten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Checklisten gebruiken waar het voorgeschreven is. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Precies werken.

Didactische wenken

- Ook hier worden bij elke leerplandoelstelling de principes van GMP en GHP uitgediept.
- Voor de realisatie van doelstellingen II.29 en II.30 kan een samenwerking met het economaat aangewezen zijn.

Vormen van evaluatie

- Vermits veilig, milieubewust en hygiënisch werken een 'rode draad' is doorheen de gehele opleiding, zal hieraan ook voldoende aandacht besteed worden in de evaluatiefiches.

3.2.5 Kerncompetentie 5

C5 In de context van een slagerij onder begeleiding prijsbewust handelen.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>
II.31 De leerling kan onder begeleiding zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Belang van zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen in functie van het bewaken van de kosten. <p><u>Vaardigheden en attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> In alle handelingen steeds rekening houden met de gevolgen voor de kosten.
II.32 De leerling kan onder begeleiding prijzen van basisproducten opzoeken.	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Eenheidsprijzen. Seizoensgebonden prijzen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Opzoeken van prijzen. <p><u>Attitude:</u></p>

	<ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig en gericht opzoeken.
II.33 De leerling kan onder begeleiding een foodcost berekenen. (U)	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Maten en gewichten. De foodcostberekening. Gebruik ICT. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> De foodcost berekenen van een product volgens procedure. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Nauwkeurig rekenen.
II.34 De leerling kan onder begeleiding meewerken aan het zuinig omgaan met energie en milieu.	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Notie van energiekosten. Notie van milieukosten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Op een verantwoorde manier omgaan met energie en milieu. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Zuinig en bewust omgaan met energie.

Didactische wenken

- Doelstelling II.33 kan gerealiseerd worden in samenwerking met AV wiskunde of TV toegepaste informatica.
- Voor doelstelling II.34 is een samenwerking met pav (mavo) mogelijk. Zonder in detail te gaan, is het goed leerlingen te confronteren met energiefacturen.

Kerncompetentie 6

C6 De verkoop helpen voorbereiden.

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes
II.35 De leerling kan onder begeleiding producten schikken ter voorbereiding van de verkoop.	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Presentatie van winkelklare producten. Etikettering. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Producten winkelklaar maken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Richtlijnen correct opvolgen.

<p>II.36</p> <p>De leerling kan onder begeleiding producten correct versnijden en portioneren. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maten en gewichten. • Methodes van versnijden en portioneren. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Versnijden en portioneren, volgens bestemming. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken.
<p>II.37</p> <p>De leerling kan onder begeleiding producten correct verpakken. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten verpakking. • Verpakkingsmethodes. • Etikettering. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Correct verpakken volgens bestemming. • Etiketteren volgens bestemming. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken.

Didactische wenken

- ❑ In de tweede graad werken de leerlingen nog niet in de winkel verbonden aan de slagerijafdeling. De doelstellingen die hier geformuleerd worden, hebben te maken met het voorbereidende werk in het slagersatelier.
- ❑ Met 'klantgericht werken' wordt ook verondersteld dat de leerling onder begeleiding kan tegemoet komen aan de wensen van de klant.

3.3 Minimale materiële vereisten

3.3.1 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.

3.3.2 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).
- 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: beschermshort, veiligheidshandschoenen, veiligheidsschoenen.

3.3.3 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
labelprinter

Groot materiaal:

hakblok
hakmolen
cutter
vulbus
slijpsteen
mengtoestel
mengbakken
snijmachine
pekelbak
pekelspuit
vleesvermalser
zoutkoelkast
inox tafels
inox karren
vacuümtoestel
horizontale cutter
mixer
groentewasbak
kook- en rookkast

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

Meetinstrumenten:

thermometer
kerntemperatuurmeter
hygrometer
pekelmeter
pH-meter

Weegtoestellen:

kleine balans
grote balans
kruidenweegschaal



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 coördinatieceel leerplannen zo snel mogelijk op uw schrijven reageren.
