

SLAGERIJ-FIJKOSTTRAITEUR DERDE GRAAD BSO • DERDE LEERJAAR

LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS
D/2007/0279/029

september 2007

(vervangt het leerplan D/1995/0279/006 met ingang van 1 september 2007)

ISBN: 978-90-6858-749-4



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

Algemene inhoud

PLAATS VAN HET LEERPLAN IN DE LESSENTABEL.....	5
ALGEMEEN DEEL	7
TECHNOLOGIE SLAGERIJ-FIJNKOSTTRAITEUR SLAGERIJ-FIJNKOSTTRAITEURTECHNIEKEN	23

Plaats van dit leerplan in de lessentabel

Studierichting	Slagerij-fijnkosttraiteur
Graad en onderwijsvorm	Derde graad bso – derde leerjaar
Pedagogische vakbenaming	Technologie en technieken
Administratieve vakbenaming	PV + TV Slagerij/Hotel
Specifiek gedeelte	Minimum 18 uur waarvan minimum 14 uur PV en minimum 14 uur TV. In de 18 uur zijn minimum 2 uur stage inbegrepen
Complementaire gedeelte	Maximum 6 uur

SLAGERIJ-FIJNKOSTTRAITEUR
DERDE GRAAD BSO
DERDE LEERJAAR

Algemeen deel

Inhoud

1	Beroepswereld	9
1.1	Trends, innovaties en ontwikkelingen in de slagerij- en fijnkosttraiteurszaken	9
1.2	Beroepscontext	10
1.3	Beroepsverantwoordelijkheden.....	10
1.4	Beroepshouding.....	10
2	Studierichtingsprofiel	10
3	Algemene didactische wenken	11
3.1	Competenties als uitgangspunt van het leerplan	11
3.2	Kennis, vaardigheden en attitudes, theorie en praktijk	11
3.3	Leercontext	11
3.4	Dynamiek van het leerproces	12
3.5	Leerproces en leerplan	12
4	Evaluatie	13
4.1	Globale evaluatie.....	13
4.2	Evaluatievormen.....	14
5	Specialisatie	15
5.1	De samenwerking met het bedrijfsleven.....	15
5.2	Impact van het opvoedingsproject.....	15
5.3	Pedagogisch concept van het specialisatiejaar	16
6	Algemeen doel van de stage	16
6.1	De leerling kan de aangeleerde kennis, vaardigheden en attitudes integreren en toepassen op de werkvloer bij het uitvoeren van taken en het oplossen van problemen. Ook is hij in staat zijn kennis te verbreden en te verdiepen.....	16
6.2	De leerling verwerft inzicht in de structuur, cultuur en het functioneren van een ambachtelijk slagerij- en fijnkost-traiteurbedrijf.....	16
6.3	De leerling ontwikkelt zijn sociale en communicatieve vaardigheden.....	16
6.4	De leerling wil en kan zich gedragen als een verantwoordelijke	17
6.5	De leerling oriënteert zich op permanent leren en de beroepsuitoefening.....	17
7	Competenties en de geïntegreerde proef.....	17
8	Minimale materiële vereisten	17
9	Bibliografie	19

1 Beroepswereld

1.1 Trends, innovaties en ontwikkelingen in de slagerij- en fijnkosttraiteurszaken

Succesvolle slager- en fijnkosttraiteurs spelen voortdurend in op de veranderende wensen van consumenten, zoals op dit moment de trends van comfort, luxe en bio-producten. Dit leidt tot nieuwe producten en bijstellingen van het assortiment. De verkorte levenscyclus van producten zal een toenemende druk op het productieproces leggen. Dit proces zal anders ingericht moeten worden om tegen een goed rendement de vraag van de consument te kunnen beantwoorden. Creativiteit is hierbij onontbeerlijk. Daarnaast bieden veranderingen in technologie, nieuwe apparatuur en ontwikkelingen op het gebied van grondstoffen telkens nieuwe mogelijkheden, waarop het bedrijf anticipeert. De veranderende behoeftes en mogelijkheden omzetten in commerciële kansen, maakt van de slager-fijnkosttraiteur een interessant en dynamisch beroep.

Voorbeelden van vernieuwingen en marktontwikkelingen zijn:

- consumenten willen meer 'gebruiksklare' producten, zoals belegde broodjes, snacks, bereidde gerechten, gebruiksklare meeneemgerechten, feestschotels, voorverpakte slagerij en vleeswaren, warme en koude buffetten,
- consumenten kiezen voor 'one-stop-shopping';
- consumenten stellen hogere eisen aan smaak, uitstraling en kwaliteit van de producten, zij willen ook steeds meer afwisseling in het assortiment;
- branchevervaging;
- de beleving door consumenten (smaak, originaliteit en uitstraling) is belangrijk;
- meer naar de prijzen toe onderscheiden in kwaliteit;
- andere distributiekanaalen gebruiken om producten te verkopen;
- consumenten kiezen voor gezonde voeding;
- andere voedingsgewoonten
-

De hygiënewetgeving en overheidsregels (mede door EU) worden steeds strenger en meer aangescherpt, bijvoorbeeld ook de etiketterings- en aanduidingsvoorschriften.

Daarnaast wordt ook de arbeidswetgeving steeds strenger, vooral het beleid over werken in de nachtelijke uren. Tevens vinden er, om aan deze wetgeving te kunnen voldoen, weer nieuwe technologische ontwikkelingen plaats.

Er wordt steeds meer gebruik gemaakt van gekoeld gerezen productie, halffabrikaten en van (tussen)producten die door de ambachtelijke slagerij-fijnkosttraiteur worden ingekocht. Dit leidt ook tot afspraken tussen bedrijf en klant over (tussen)producten op basis van de receptuur van de klant.

Bedrijfsorganisatorische ontwikkelingen zijn afhankelijk van het type bedrijf. Genoemde voorbeelden zijn:

- slagerij, vleeswaren en fijnkost-traiteurproducten (bv. warme en koude buffetten, meeneemgerechten, feestschotels voor fondue, gourmet, wok en barbecue ... worden steeds meer in een zelfbedieningsconcept aangeboden. Dat vraagt om nieuwe technieken van bereiding, bewaren en verpakken.
- Nog specifiekere bereiden aan de hand van klantwensen, maatwerk leveren. Dat betekent dat het bedrijf dan meer met calculaties gaat werken: uurloon vragen aan de klant (bij bijvoorbeeld ingewikkelde producten en wensen). Dit is in andere vakgebieden heel gewoon.
- Klantgericht werken: de klant wil op elk tijdstip van de dag verse producten.
- Door overheidsregels veranderen de werkomstandigheden, waardoor de werkzaamheden anders ingericht en verdeeld worden. Hierbij spelen technologische ontwikkelingen een rol.

1.2 Beroepscontext

De slager-fijnkosttraiteur is werkzaam in de ambachtelijke slagerij en/of slagerij-fijnkostzaak. Hij heeft de supervisie bij het opstarten en afwerken van de productie. In de meeste gevallen werkt hij mee bij de productie.

Naast het meewerken aan de productie heeft hij ook organisatorische taken. Hij zorgt ervoor dat de juiste grondstoffen tijdig worden ingekocht. Hij is ook verantwoordelijk voor het maken van werkroosters en het aan- en bijsturen van het productieproces en de medewerkers. Hij is verantwoordelijk voor de opleiding van het personeel op de werkvloer.

Als eindverantwoordelijke voor de productie controleert de slagerij-fijnkosttraiteur de kwaliteit van de producten. Wanneer producten niet aan de eisen voldoen, spoort hij het probleem op en stuurt bij.

De slagerij-fijnkosttraiteur is de schakel tussen de bedrijfsleiding en de productiemedewerkers. Hij zorgt voor de doorstroming van informatie tussen beiden.

1.3 Beroepsverantwoordelijkheden

De slagerij-fijnkosttraiteur heeft zowel routinematige als specifieke en onbekende nieuwe taken. Vaak moet hij snel en adequaat zoeken naar oplossingen voor de bereiding van de producten. Omdat hij moet kunnen inspelen op onverwachte situaties en marktontwikkelingen moet hij flexibel handelen, kunnen improviseren en (durven te) leren.

De rol van de slagerij-fijnkosttraiteur is uitvoerend en organisatorisch van aard. De uitvoerende rol is die van het bereiden van de producten. De organisatorische rol is gericht op productontwikkeling, productproces en productcontrole en op het aan- en bijsturen van de medewerkers. Hij voert zijn werkzaamheden zelfstandig uit en is verantwoordelijk voor het goed draaien van het bedrijf. Hij heeft een leidinggevende, motiverende en initiatiefrijke rol. Hij is medeverantwoordelijk voor het bedrijfsbeleid en de commerciële resultaten.

1.4 Beroepshouding

De slagerij-fijnkosttraiteur is enthousiast en gedreven om het bedrijf succesvol te laten zijn en heeft commercieel en zakelijk inzicht. Hij is nauwkeurig en werkt gedisciplineerd volgens de hygiëneregels en andere wettelijke bepalingen. Hij heeft hierin een voorbeeldfunctie naar de medewerkers. Hij voert systematisch zijn werkzaamheden uit en heeft oog voor de lange termijnplanning.

2 Studierichtingsprofiel

Het derde leerjaar van de derde graad 'Slagerij-fijnkosttraiteur' wil de leerling voorbereiden om in een commerciële omgeving van een middelgroot ambachtelijk bedrijf de bereiding en de verkoop van slagerij- en vleeswarenproducten gestalte te geven. Dit gebeurt praktisch en doelgericht, individueel of in teamverband en op een veilige, hygiënische en ethische manier.

De leerling 'Slagerij-fijnkosttraiteur' verwerft volgende basisvaardigheden:

Hij/zij kan:

- 1 de werkzaamheden plannen, voorbereiden en uitvoeren**
- 2 slagerij- en fijnkost-traiteurproducten bereiden en verwerken**
- 3 zijn/haar werk en het werk van de medewerkers efficiënt plannen en organiseren**
- 4 veilig en hygiënisch werken**
- 5 de (hulp)grondstoffen en afgewerkte producten bewaren**

- 6 de marketing van het bedrijf plannen en uitvoeren
- 7 de kwaliteitscontrole uitvoeren
- 8 op adequate wijze de wettelijke bepalingen en voorschriften naleven.

Deze competenties vormen het uitgangspunt om handelingsbekwaam te worden in de concrete werksituatie. Persoonlijkheidsvorming en beroepsattitudes worden systematisch geïntegreerd.

3 Algemene didactische wenken

3.1 Competenties als uitgangspunt van het leerplan

De leerplanmakers zijn op zoek gegaan naar wat een leerling moet kunnen, kennen en zijn om binnen de context van de opleiding slagerij-fijnkosttraiteur een bepaald doel te bereiken. Het is de bedoeling dat de leerling tijdens het specialisatiejaar de competenties verwerft die in zijn toekomstig beroepsleven van hem verwacht worden. De competenties vormen de einddoelen van de studierichting. Het leerplanschema vertrekt van competenties en geeft telkens een aantal onderliggende vaardigheden aan die kunnen beschouwd worden als algemene leerdoelen. Op dit niveau wordt geen onderscheid gemaakt tussen kennis en praktische vaardigheden of theorie en praktijk. De leraar zal binnen elke aangegeven context, het doel goed voor ogen moeten houden. Welke kennis, vaardigheden en attitudes nodig zijn, wordt daardoor bepaald.

3.2 Kennis, vaardigheden en attitudes, theorie en praktijk

Niet de informatieoverdracht staat centraal, maar het leerproces van de leerling dat gericht is op het verwerven van competenties. Dat heeft als gevolg dat het verwerven van kennis, vaardigheden en attitudes belangrijke voorwaarden zijn voor de competenties die van een slagerij-fijnkosttraiteur verwacht worden.

Kennen en kunnen voltrekken zich graag tegelijkertijd en willen niet mijlenver uit elkaar worden getrokken. Wie dat wel doet, scheidt theorie van praktijk en omgekeerd. Theorie in het technische vak, praktijk in het praktische vak (praktijk en stage). Als de kennis te ver weg staat van de vaardigheden, blijkt het voor leerlingen lastig om de kennis te benutten bij het uitvoeren van vaardigheden. Het is niet zo efficiënt om kennis, vaardigheden en attitudes te veel los van elkaar te leren. De aanwezigheid van kennis betekent nog niet meteen dat de leerling die kennis kan gebruiken als de situatie dat vraagt. Hij zou bijvoorbeeld goed kunnen uitleggen hoe bepaalde recepturen samengesteld worden zonder in staat te zijn om die bereidingen ook uit te voeren. Er komt voor het 'kunnen' méér kijken. Ook de taalvaardigheden mogen niet losgemaakt worden van de context van het werken in teamverband en de communicatie met leveranciers. Taalvaardigheid wordt vooral verworven door te oefenen met het geven van instructies aan medewerkers.

3.3 Leercontext

De competenties en de daaruit afgeleide leerdoelen dienen gelezen te worden als 'de afgestudeerde van de studierichting Slagerij-fijnkosttraiteur – derde leerjaar van de derde graad bso - in staat is om ...'. Men zal telkens goed bekijken wat de invalshoek voor de leerling is: uitvoering, organisatie, planning, leiding, controle... De context waarbinnen gehandeld wordt staat eveneens aangegeven: ruimte, budget, tijdstip, probleemsituaties... De eigenlijke taak is: het op te lossen probleem of de te verlenen dienst. Vaak wordt ook verwezen naar de criteria waaraan de oplossing moet voldoen.

3.4 Dynamiek van het leerproces

De praktische ervaring in de school en op de stage in verschillende praktische contexten biedt de gelegenheid bij uitstek om competenties te evalueren. Op het werkveld doet zich immers een opeenvolging voor van unieke realisaties waarin de lerende voortdurend een beroep moet doen op een combinatie van kennis, vaardigheden en attitudes om voor een concreet probleem een aangepaste oplossing te vinden. De dynamiek van het ervaringsleren ligt in het steeds beter willen verrichten van werkzaamheden en steeds meer greep willen krijgen op het eigen leer- en werkproces.

Bij het begin van het jaar is het uiteraard niet mogelijk dat een leerling competent is op het niveau dat uiteindelijk beoogd wordt. Aanvankelijk zal men moeten beginnen bij het leren van onderliggende deelvaardigheden en ondersteunende kennis. Geleidelijk aan kunnen vrij eenvoudige taakomgevingen (= leeromgevingen) gecreëerd worden waar leerlingen kennis, vaardigheden en attitudes moeten combineren. Door de taken steeds complexer te maken kan het niveau verhoogd worden. Belangrijk daarbij is dat er steeds van realistische situaties wordt uitgegaan. Dat kan via individuele opdrachten, groepsopdrachten of projecten. De dynamiek van het integraal leren ontstaat door het afleveren van een goed en gezond product.

3.5 Leerproces en leerplan

3.5.1 *Logische opbouw*

Het leerplan is wat het zegt: een plan van wat leerlingen leren. Het is de basis voor de leraar om opdrachten te construeren. De leraar bepaalt zelf wanneer best welke opdrachten aan bod komen. Het jaarplan van de leraar zorgt ervoor dat het curriculum samenhangt en logisch opgebouwd is en dat de opdrachten op hun plaats vallen. Het laat zien op welk moment van de vorming de leerling welke competenties en onderdelen daarvan leert, en via welke leerlijnen. Competenties worden zelden in één periode geleerd, daarvoor zijn ze te complex. Het leren gebeurt concentrisch, dat wil zeggen dat de vaardigheid in de loop van het leren wordt verbreed en verdiept. Verbreden betekent dat leerlingen steeds meer theorie gebruiken om een oplossing te verantwoorden. Het gevolg is dat het niveau van de beheersing toeneemt, dat de leerling het steeds beter 'kan'. Er is een toenemende integratie van competenties wat met zich meebrengt dat het zelfstandige werk van de leerling binnen de opdrachten ook toeneemt, bijvoorbeeld zelf plannen, dingen regelen, opzoekenBelangrijk is het opstellen van interessante opdrachten die de leerlijnen uittekenen.

Het leerplan stelt in feite de vraag aan de leraar. Hoe leert een leerling het best de beroepsgerichte competenties. Het leerproces is voor de leraar het uitgangspunt en niet de logica van het beroep, het leerplan of het vak.

3.5.2 *Groeiende complexiteit*

Om vaardig te worden is de mogelijkheid om te oefenen van cruciaal belang. In het jaarplan van de leraar worden oefen- en leermomenten opgenomen om de leerling de kans te geven bekwaam te worden op een bepaald gebied. Het voorziet in zowel impliciete als expliciete leermomenten. Bij expliciete leermomenten krijgen leerlingen ondersteuning en begeleiding van de leraar en feedback van medeleerlingen met betrekking tot een bepaalde bekwaamheid. Ze brengen samenhang in het leerproces. De impliciete leermomenten kunnen leerlingen zelf aanwenden als extra leermomenten tijdens het ervaringsleren of bij reflectie op het ervaringsleren of ook naar aanleiding van het uitvoeren van bepaalde opdrachten.

De leermomenten nemen over de loop van het jaar in complexiteit toe. De leraar bepaalt het aantal expliciete leermomenten en zorgt voor de opbouw in complexiteit door middel van leerinhouden en didactische werkvormen. Het eindniveau is af te leiden uit de competenties die duidelijk aangeven met welk gedrag het competent zijn gepaard gaat. Inspelen op de voorkennis van de leerling bevordert het uiteindelijke leerresultaat. Met behulp van leerlijnen kan de leraar nagaan wat een leerling in voorgaande leermomenten heeft gedaan en wat er in de volgende leermomenten van hem gevraagd zal worden.

In een specialisatiejaar neemt de sturing door leraren af en de zelfsturing van leerlingen toe. Als de leermomenten van een jaar gepland zijn, volgt de opbouw van sterk gestuurd naar zelfsturend leren.

3.5.3 Leerproces en jaarplan

Het jaarplan brengt de leermomenten per onderwerp in kaart. Indien er meerdere leraren in het leerproces ingeschakeld worden zullen de diverse leerlijnen op elkaar afgestemd worden. Leraren zullen in team de leerlingen in hun leerproces begeleiden. Het jaarplan zal gemeenschappelijk opgesteld worden.

Het doel van het leerproces is dat de leerlingen er iets mee doen; dat ze hun kennis, vaardigheden en attitudes gebruiken in de dagelijkse praktijk. Dat kan alleen als ze die kennis, vaardigheden en attitudes leren op een manier die zo dicht mogelijk bij de praktijk staat. Laat de leerlingen zoveel mogelijk leren via praktijkopdrachten. Dat doet men best door die opdrachten te construeren in een betekenisvolle context, dat wil zeggen dat leerling en leraar in een (bijna) echte praktijksituatie ervaren wat en waarom ze leren. De expliciete momenten van ervaringsgericht leren geven aanleiding tot voortdurende reflectie: 'wat doe ik, waarom doe ik het zo?'.
Didactische werkvormen kunnen zijn: individuele en gezamenlijke projecten of thematische opdrachten, ict-gebruik, gastcolleges, bedrijfsbezoeken, observatieopdrachten, informatieverzameling, interviews, enquêtes, training, instructie en vooral zeer veel zelfwerkzaamheid van de leerlingen. De verscheidenheid aan didactische werkvormen vraagt ook een verscheidenheid aan evaluaties, beoordelingen, toetsen, testen, proeven... Leerlingen worden getoetst door te laten zien wat ze hebben geleerd. Presentaties zijn een hulpmiddel bij de beoordeling.



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) of per brief (Dienst Leerplannen VVKSO, Guimardstraat 1, 1040 Brussel).

Vergeet niet te vermelden over welk leerplan u schrijft: vak, studierichting, graad, licapnummer.

4 Evaluatie

4.1 Globale evaluatie

In dit leerplan neemt het denken in termen van competenties (in plaats van afzonderlijke kennis, vaardigheden en attitudes) een belangrijke plaats in. Het gaat erom dat de leerlingen de competenties leren die het beroep van hen vraagt. Competenties worden daarbij opgevat als gecompliceerde bekwaamheden die vaardigheden, kennis en attitudes omvatten. Geïntegreerd en gecoördineerd toepassen in taken en opdrachten uit het werkveld staat centraal. De vraag die elke leraar zich moet stellen is: op welke wijze worden de vermelde competenties het best verworven? Met andere woorden: welke leeractiviteiten en welke leerstof zijn nodig om te zorgen dat een leerling een competente slagerij-fijnkosttraiteur wordt? In welke volgorde moeten de leeractiviteiten en de leerstof geplaatst worden. Dat heeft zijn gevolgen voor de werkvormen en de wijze van beoordeling. De (toekomstige) relevante beroeps- en levenssituaties dienen als uitgangspunt voor het leren. De competenties (en deelvaardigheden) van een slagerij-fijnkosttraiteur worden getypeerd in opdrachten die nauw aansluiten bij de problemen die zich op het werkveld voordoen. Geen afzonderlijke taken, niet één voor één, maar een combinatie van planning, uitvoering, probleemoplossend werken en reflectie. Bij de uitwerking gaat het niet alleen om de noodzaak de handeling te leren uitvoeren, maar ook om het hoe en het waarom - inclusief de concrete context en de achterliggende theorie.

Reflectie over ervaringen en probleemsituaties op de werkvloer speelt daarbij een essentiële rol. In tegenstelling tot de gangbare manier van evalueren waarbij vooral kennis, vaardigheden en attitudes getoetst en beoordeeld worden (zijn afzonderlijke vakdoelstellingen), wordt in het competentieontwikkelen de competentie geëvalueerd, dit wil zeggen dat er wordt nagegaan of een leerling een bepaalde taak of opdracht zoals die geformuleerd werd kan uitvoeren.

De consequenties van beoordeling zijn dat de ruimere en complexere criteria aanleiding geven tot meer subjectieve beoordelingen. Het is immers zo dat competenties op verschillende wijzen verkregen kunnen worden en op verschillende manier getoond worden. Er zijn wel inherente beoordelingsmaatstaven maar deze laten ruimte voor variatie in het proces en het resultaat. Kenmerkend is dat een totaal proces wordt beoordeeld en niet (alleen) gefragmenteerde onderdelen. Bovendien is het niet alleen de leraar die oordeelt, ook de leerling geeft een oordeel.

Een voorbeeld van mogelijke beoordelingsvragen:

- is de geleverde dienst, de gecreëerde belevenis, het project of de presentatie daadwerkelijk afkomstig van de leerling (authenticiteit)?
- weerspiegelt het resultaat (bewijs) het huidige competentieniveau van de leerling (actualiteit)?
- hoe specifiek is het bewijs voor de te beoordelen competentie (relevantie)?
- in welke mate komt het resultaat overeen met de gewenste kwaliteit (criterium, standaard)?
- is het aantal bewijzen of de duur van een ervaring, voldoende om uitspraken te doen over de competentie (kwantiteit)
- is de competentie in verschillende contexten bewezen (variatie)?

Deze vragen zijn een hulp bij het waarderen van bijvoorbeeld een projectverslag, uitwerking van een concrete opdracht, logboek, presentaties ...

Beoordeling bestaat niet alleen uit productevaluatie maar ook uit procesevaluatie, ook de vraag hoe snel en gemakkelijk leerlingen competenties verwerven kan meetellen. Evaluatie van leerlingen is een natuurlijk onderdeel van het leren en niet alleen een afsluiting. De resultaten van de permanente evaluatie hebben een grote waarde. Leren en evalueren zijn geïntegreerd.

4.2 Evaluatievormen

Vaak zullen meerdere evaluatievormen gebruikt dienen te worden. Bijvoorbeeld een vaardigheid in combinatie met een reflectiegesprek. Of een casus die ook opdrachten bevat zoals opzoeken van informatie en een gesprek voeren. Ook is het mogelijk dat groepsopdrachten gehanteerd worden, vooral als het gaat om het samenwerken in een team en interactieve vaardigheden.

4.2.1 Observatie in de reële werksituatie

De praktijk op school en de stage biedt bij uitstek de gelegenheid om competenties te beoordelen. De opdrachten voor de leerlingen dienen dan ook vanuit dit perspectief geformuleerd te worden, zodat ze voldoen aan de eisen van integratie, echtheid en context.

4.2.2 Simulaties

Het gaat hier om competenties die in een bepaalde nagebootste context geplaatst worden, bijvoorbeeld het opstellen van een productiemethode. Niet alleen de instrumentele technische vaardigheid, maar ook de commerciële en esthetische componenten vormen een essentieel onderdeel van de beoordeling. De opdrachten vragen van de leerling een reactie in waarneembaar gedrag. Aanvullend wordt mondeling of schriftelijk een reflectie op de handelingen gevraagd. Dit is van belang om na te gaan of de leerling beslissingen heeft genomen op basis van de juiste kennis en om te beoordelen in hoeverre de leerling de getoonde vaardigheid ook in een andere situatie kan realiseren (transfer).

4.2.3 Een korte handelingsgerichte casus

Deze kan in schriftelijke of elektronische vorm (computergestuurd en/of met videobeelden en/of een powerpoint-presentatie). Belangrijk daarbij is dat zowel in de geschetste situatie, als in de daaropvolgende vragen, een beroep wordt gedaan op handelingsgerichte en/of probleemoplossende competenties. De leerling moet uitgenodigd worden om te reageren, in de casus gebeurt iets. Een casus die slechts een 'decor' schetst (bijvoorbeeld de kenmerken van een vacuümverpakking), leidt al snel tot vragen die gericht zijn op kennis en feiten.

4.2.4 De geïntegreerde proef

Deze opdracht kan eventueel door een groep leerlingen uitgewerkt worden en heeft een lange looptijd. Kenmerkend voor deze proef is dat leerlingen diverse soorten informatie moeten verzamelen en acties moeten ondernemen. Belangrijk daarbij is dat het een authentieke taak betreft: de opdrachten van de geïntegreerde proef moeten in een reële situatie van het werkveld geplaatst worden. Als men kiest voor een groepsgerichte aanpak (aan te bevelen!) van de geïntegreerde proef kunnen ook communicatie- en samenwerkingsvaardigheden beoordeeld worden.

4.2.5 Projecten en presentaties

Voor bepaalde competenties kunnen dit geschikte beoordelingsvormen zijn, bijvoorbeeld voor leveren van een bijdrage aan kwaliteitszorg of bevordering van marketingaspecten.

5 Specialisatie

Het specialisatiejaar Slagerij-fijnkosttraiteur, derde graad - derde leerjaar - bso, is een verbreding en verdieping van de basisvaardigheden uit de studierichting Slagerij- en verkoopklare gerechten bso van de derde graad. De belangrijkste doelstelling van het specialisatiejaar is de afgestudeerden een betere instap te verzekeren op de snel veranderende arbeidsmarkt waar de industrie en de gespecialiseerde, meer specifieke bedrijven een grotere plaats innemen. Een specialisatiejaar kan gezien worden als een brug tussen schoolse vorming en een dynamische toekomstgerichte beroepsbeoefening op de arbeidsmarkt van morgen.

Van een afgestudeerde van het specialisatiejaar mag verwacht worden dat hij zelfstandig taken kan uitvoeren.

5.1 De samenwerking met het bedrijfsleven

De samenwerking met het bedrijfsleven is veel intenser in een specialisatiejaar. Het contact met de slagerij, vleeswaren en fijnkost-traiteurwereld resulteert in de integratie van nieuwe technologieën en maatschappelijk relevante ontwikkelingen.

5.2 Impact van het opvoedingsproject

Vanuit het opvoedingsproject wil de school jongeren de nodige persoonlijke bagage meegeven om hen weerbaar en mondig te maken in een voortdurend veranderende, gevarieerde en multiculturele samenleving. Afgestudeerden zullen in hun privé- en beroepsleven te maken krijgen met bijvoorbeeld medewerkers en gasten uit diverse culturen met eigen normen en waarden. Internationale uitwisselingsprogramma's en stages in het buitenland kunnen dit ondersteunen.

Ethisch, maatschappelijk of duurzaam ondernemen zijn niet meer weg te denken in het moderne bedrijfsleven. In een specialisatiejaar zijn de leerlingen op een leeftijd gekomen dat ze morele inzichten ook in ethisch handelen kunnen vertalen.

5.3 Pedagogisch concept van het specialisatiejaar

Leren is een actief proces waarbij de leerling informatie en ervaringen stap voor stap met elkaar in verband brengt. De leraar laat zien hoe men informatie kan beoordelen, ordenen en eigen maken.

In het specialisatiejaar leert men denken in oplossingen en daarnaar te handelen. Om de aansluiting met het toekomstige werkveld zo soepel mogelijk te laten verlopen, moet de leerling de kans krijgen om een uitgebreide leerervaring op te doen in de concrete context van het beroep. Ervaringsgericht leren in de school en op de stage krijgt een centrale plaats. De jongere functioneert dan al in het werkveld, zij het dan nog onder begeleiding van de leraren. Intern en extern zullen praktische opdrachten moeten uitgevoerd worden. Het is zelfs mogelijk dat sommige competenties worden aangeleerd in de buitenschoolse leersituatie van een bedrijf.

6 Algemeen doel van de stage

De competenties met de daaruit afgeleide leerdoelen (ondersteunende vaardigheden, kennis en attitudes) van het leerplan Slagerij-fijnkosttraiteur bso werden opgesteld in overleg met het werkveld. Het is aan de school om uit te maken op welke wijze de leerlingen de beroepsgerichte competenties zullen verwerven.

De stage is de didactische werkvorm bij uitstek om bepaalde competenties te verwerven. Er komen op de stage immers een aantal situaties voor waarin de leerling voortdurend een beroep moet doen op een combinatie van kennis, vaardigheden en attitudes om voor concrete problemen een aangepaste oplossing te vinden. Concrete stagedoelstellingen worden geselecteerd uit de leerdoelen van het leerplan. We geven hier slechts enkele algemene stagedoelstellingen.

6.1 De leerling kan de aangeleerde kennis, vaardigheden en attitudes integreren en toepassen op de werkvloer bij het uitvoeren van taken en het oplossen van problemen. Ook is hij in staat zijn kennis te verbreden en te verdiepen

Tijdens de stage kan de leerling bepaalde theoretische inzichten vertalen naar de praktische toepassing ervan. De leerling zal relatief eenvoudige taken zelfstandig moeten kunnen uitvoeren en problemen die zich daarbij voordoen moeten kunnen oplossen. Daarbij moet hij zijn werkzaamheden goed kunnen plannen.

6.2 De leerling verwerft inzicht in de structuur, cultuur en het functioneren van een ambachtelijk slagerij- en fijnkost-traiteurbedrijf

Door een langere tijd te werken en te leren in een ambachtelijk bedrijf krijgt de leerling een beeld van het concept en de organisatie waar hij werkt. De leerling kan bij het afsluiten van de stageperiode het bedrijf beschrijven in termen van doelen, organisatiestructuur, organisatiecultuur en bedrijfsvoering. Door eigen activiteiten en door contacten met medewerkers en managers zal de leerling ontdekken hoe een bepaald bedrijfsconcept binnen een organisatie wordt gerealiseerd.

6.3 De leerling ontwikkelt zijn sociale en communicatieve vaardigheden

Binnen een bedrijf worden veel taken en werkzaamheden in teamverband uitgevoerd. Aangezien de leerling tijdens de stage ongetwijfeld met collega's moet samenwerken, biedt de stage goede mogelijkheden om de sociale en communicatieve vaardigheden verder te ontwikkelen.

Daarbij wordt in ieder geval gedacht aan:

- mondelinge uitdrukkingsvaardigheden,
- het inlevingsvermogen om zich in denkwijze en gevoelens van anderen te verplaatsen,

- het kunnen werken in teamverband aan taken en opdrachten.

6.4 De leerling wil en kan zich gedragen als een verantwoordelijke

Tijdens de stage laat de leerling zien dat hij zich kan aanpassen aan een werksituatie. Hij toont zich flexibel met betrekking tot de uitvoering van opgedragen taken en werkzaamheden, en neemt zonnodig initiatieven. Hij laat zien dat hij bereid is en in staat is verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn werkzaamheden en beslissingen.

6.5 De leerling oriënteert zich op permanent leren en de beroepsuitoefening

De leerling oriënteert zich op verschillende aspecten van de slagerij- en fijnkost-traiteursector en verschaft zich een beeld van de beroepsmogelijkheden en zijn ambities. Hierdoor kan hij een verantwoorde keuze maken ten aanzien van zijn toekomstig werkveld. Hij is beter in staat zijn verdere studie- en loopbaan te plannen.

7 Competenties en de geïntegreerde proef

Via de geïntegreerde proef evalueert men of de competenties (alle of een deel ervan), zoals deze worden omschreven in het profiel van de studierichting door de jongere verworven zijn.

Leren via integrale opdrachten en kiezen voor een leerproces waar leren in samenhang voorop staat is op zich al integraal werken.

De geïntegreerde proef bestaat dus uit één of meerdere van de opdrachten.

Wanneer men in deze opdrachten de link legt met de andere vakken heeft men de mogelijkheid integraal te werken over de volledige studierichting.

8 Minimale materiële vereisten

Waar het gaat om infrastructuur, is het evident dat de school beschikt over een aantal werkplaatsen en aanverwante ruimten.

De uitrusting en de inrichting van de lokalen, in het bijzonder de werkplaatsen, de vaklokalen dienen te voldoen aan de technische voorschriften op het gebied van veiligheids- en hygiënevoorschriften (HACCP).

Betreffende veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

Codex

ARAB

AREI

Vlarem

...

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, materiaal en materieel.

Zij schrijven voor dat:

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

Voor de basislijst van de minimale materiële uitrusting verwijzen we naar het leerplan 'Slagerij en verkoopklare gerechten - bso - derde graad' - Licapnummer: D/2004/0279/063.

Om de leerlingen zo optimaal mogelijk te laten werken is bovendien noodzakelijk:

VOOR DE VAKKEN PRAKTIJK:

- Hak-, pel-, snij- en uitbeenmessen
- Blad- en boogzagen
- Aanstaal
- Gehaktmolen
- Vulbus
- Slijpsteen
- Garneermateriaal
- Hakmolen
- Vormapparatuur
- Cutter
- Convectoroven
- Klimaatinstallatie
- Koel- en vriesruimte
- Snijmachine
- Vacuümverpakkingstoestel
- Weegtoestel
- Kernthermometer
- PH-meter
- Kookpotten
- Braadpan en deksel
- Roestvrije schotels
- Vleeskommen
- Pasteivormen
- Frituurketel
- Fornuis met dampkap
- Verstelbare werktafels
- Materiaalkast
- Bergkast
- Afwasbak
- Onderhoudskast
- Messenontsmetter
- Verbandkast
- Blusapparaat

VOOR DE VAKKEN TECHNOLOGIE:

- PC
- Internetaansluiting
- Overheadprojector
- Projectiescherm
- Televisietoestel
- Videorecorder
- DVD-speler
- Beamer
- Demonstratie- en werktafel voor de leraar
- Spoeltafel
- Nutsvoorziening voor water en elektriciteit
- Opbergruimte voor het didactische materieel

9 Bibliografie

9.1 Boeken slagerij

ALEN FELIX, *Vacuümgaan en nieuwe technieken in de gastronomie*, 1992, uitgeverij Boek – Zonhoven.

ALLAN, T., *Varkensvlees*, Time life, Amsterdam 1979.

BOERJAN, D., *Fijne vleeswaren*, Lannoo, Tielt, 1995.

BORN, W., *Het volkomen vleesboek*, Moyer pers, Amsterdam 1974.

BORN, W., *Elseviers groot kruidenboek*, Alles over wilde vruchten, kruiden, paddestoelen, Elsevier Amsterdam.

BUERHER, E.M., *De Beenhouwersstraat*, Lannoo, Tielt 1985.
Communicatie door presentatie, SVO Nederland 1998.

CRAMWINCKEL, A.B., *Warenkennis*, SVH, Zoetermeer, 1998.
Onderwerpen als kwaliteitscriteria, voedingswaarden, verkrijgbaarheid en het bewaren van producten worden praktisch en overzichtelijk weergegeven.

DEMEYSER, D., *Kwaliteit en onder technologie leiding*, Belgian Association for Meat.

DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R., *Basisbegrippen van de keuken*, Pelckmans, Kapellen, 2000. *De Warenwetgeving*, Die Keure, Brugge.

DE WILDE, *Menuleer*, Pelckmans, Kapellen, 2000.
Distributievormen, SVO Nederland 1998.

DUURSMA, K., *Vleestechnologie: grondstoffen, hulpstoffen*, Rijkshogere en middelbare school Bolsmar, 1987.

FERGUSON, J., *Orgaanvlees*, Time Life, Amsterdam 1981.

FRENTZ, J.C., *Encyclopedie de la charcuterie*, Saussana, Frankrijk 1982.

Food chemistry; Fennema Owen R.; ISBN 0-8247-7449-3; 1985.

Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie).

HACCP voor KMO en vakman; C.Quettet H.Nelis; ISBN 2-870016-055-0; 1999.

Handboek gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion 2001.

Handboek voor slaggers en spekslaggers, CEMA, Brussel.

Handleiding GMP-HACCP, Milieu voor de beenhouwer, Continental printing, Deurne, 1997.

Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM, Deurne, 1991.

Hygiëne op de werkvloer, die Keure, Brugge.

IVK, *Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte*, Die Keure, Brugge, 1990.

KOCH HERMANN, *Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren*, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main.

KÖNEMANN, *Culinaria, Europese specialiteiten*, 1994.

Kwaliteit en technologie van vlees; E. Claeys - N. Lauwers; ISBN 90-804576-2-0, 1998.

NUBEL vzw, *De Belgische voedingsmiddelentabel + software*.

Succesvol verkopen, Distributievormen SVO Nederland 1998

TEUBNER, Ch., *Het grote ingrediëntenboek*, THB (The House of Books), 2001.

THOMPSON, D., *Runds- en kalfsvlees*, Time Life, Amsterdam 1981.

VAN DER PEET, J., WAMSTEKEN, N., *Inkoop van levende slachtdieren*, Misset Nederland.

MARLEEN DE NAEYER, *Sierlijk schotels schikken*, oktober 1999, uitgeverij Lannoo.

MARLEEN DE NAEYER, *Vrienden vragen*, november 2002 uitgeverij Lannoo.

MARLEEN DE NAEYER, *Vrienden vragen – deel 2*, november 2006, uitgeverij Lannoo.

9.2 Tijdschriften

Ambiance, Publishing, Lakborslei 114 – 2100 Deurne.

Culinaire Saisonier, Oudstrijdersstraat 85 – 2520 Oelegem (Ramst).

De Belgische beenhouwerij, Half maandelijks, Landsbond der Beenhouwers en spekslaggers van België.

De vleeskrant, Halfmaandelijks – Misset – Nederland.

Die Fleischerei, Hans Holzman Verlag, D-86816 BAD WÖrishoffen.

Eetbrief. Maandblad van de universiteit Gent. Nieuwsbrief over gezond en lekker eten.

Food and meat, Evolution, Wielsbeke.

Vlees en vleeswaren, Maandelijks tijdschrift – Misset – Nederland.

9.3 Boeken gezonde voeding

BOWLES, H. (1989) *Voeding voor de oudere mens*. In: Informatorium voor Voeding en Diëtetiek. Voedingsleerlg, 1-13.

BRUG, J. e.a. (2000) *Gezondheidsvoorlichting en gedragsverandering*. Een planmatige aanpak. Open Universiteit Nederland. Van Gorcum: Assen, 274 p.

Centrum voor voedings- en dieetadvies. (1997) *Vegetarisme*. (Brochure). Universiteit Gent: Gent, 44 p.

Centrum voor voedings- en dieetadvies. (1999) *Lekker en gezonde menu's voor school en bedrijf*. Vakgroep Inwendige Ziekten. Universiteit Gent. <http://allserv.rug.ac.be/~adruyter/>

DE GROOT, L., VAN STAVEREN, W., HAUTVAST, J. (1991) *Euronut-Seneca: Nutrition and the elderly in Europe*. European Journal of Clinical Nutrition, 45, supplement 3, december, 190 p.

DE HENAUW, S. (1998) *Jongeren scoren slecht voor het vak gezond eten*. Nutrinenews, 4, 3-8.

De Hoge Gezondheidsraad. (2000) *Voedingsaanbevelingen voor België*. Herziene versie 2000. Ministerie van Sociale Zaken, Volksgezondheid en Leefmilieu. Brussel, 81p.

GARROW, J., SEIDELL, J. (1996) *Seneca nutrition and the elderly in Europe: follow-up study and longitudinal analysis*. European Journal of Clinical Nutrition, 50, S2, July, 127 p.

Instituut Danone. (1997) *Een bord vol vragen. Lekker en gezond eten als u de 60 voorbij bent* (brochure). 32 p.

JOOSTEN, E. (2000) *Goede voeding en vitaminesupplementen bij gezonde senioren*. Nutrinenews, 6, 14-19.

Kind & Gezin. (1999) *Gezonde voeding van jongs af*. Brochure, 47 p.

Kind & Gezin. (s.a.) *Gezonde voeding van jongs af: tips & recepten*. Brochure, 61p.

LAUWERS, D. (1998) *Handboek ecologische voeding*. Velt: Berchem, 390 p.

MANN, J., TRUSWELL, S. (1998) *Essentials of human nutrition*. Oxford University Press: Oxford, 637 p.

MARTAZ, L. (2001) *Van cake tot shake: alles over tussendoortjes*. Standaard uitgeverij: Antwerpen, en Productiehuis Impressant. Kinderboek, 38 p.

NOTTE-DE RUYTER, A. (2001) *Kinderen en jongeren: gezonde voeding tijdens de groeiperiode*. Handboek Voedingszorg, Kluwer, 1.1.4.1, 1-14.

NOTTE-DE RUYTER, A. (2001) *Kinderen en jongeren: gezonde voeding tijdens de groeiperiode*. Handboek Voedingszorg, 1.1.4.1, 1-18.

SCHAAFSMA, G. (1996) *Voeding bij bejaarden*. Danone-leerstoel. Universiteit Gent.

STEGEMAN, N.E. (1997) *Voeding bij gezondheid en ziekte*. Wolters-Noordhoff, Groningen. 270-288.

STEVENS, V., VAN DEN BROUCKE, S. (red.) (2001) *Gezondheidspromotie 2001. 10 jaar Gezondheidspromotie in Vlaanderen*. VIG, Garant: Leuven, 309 p.

TOLBOOM, J., VERHEYEN, M. (1996) *Voeding van het gezonde kind*. In: *Informatorium voor Voeding en Diëtetiek*. Voedingsleer, 1a 1-46.

VIG. (2001) *Handleiding: Hoe evenwichtige voeding bevorderen?* Een denk- en doeboek omtrent de voedingsdriehoek. Brussel.

VIG. (2001) *(W)eeet je alles?* Een educatieve cd-rom met activiteiten en info rond gezonde voeding voor 12-18 jarigen. Brussel.

VIG. (2001) *Het geheim van de slimme driehoek*. (brochure). Brussel, 21 p.
<http://allserv.rug.ac.be/~cvereeck/hbsc:studieJongerenenGezondheid>

9.4 Internet

<http://www.demeter-bd.nl>
informatie over biologisch- dynamische landbouw en voeding

<http://www.botanicaal.com>
kruidenwijzer

<http://www.cuisinet.com>
informatie over alle mogelijke keukens en kooktradities ter wereld

<http://www.diverseylever.nl>
test hygiëne in de verschillende lokalen

<http://www.fqp.nl>
uitleg 10-stappenplan HACCP

<http://www.nubel.com>
Belgische voedingsmiddelentabel

<http://www.receptweb.yucom.be/default.htm>
receptweb en dieetweb

<http://www.slowfood.com>
antwoord op de nefaste gevolgen van fastfood

<http://www.testaankoop.be>

<http://www.vig.be>
handleiding en didactisch materieel over de voedingsdriehoek

<http://www.voedingsinfo.org>
website van Fevia, federatie van voedingsindustrie in België. (uitleg voedselketen van producent tot consument; hygiëne van de voeding ...)

<http://www.voedingscentrum.org> <http://www.voedselnet>

<http://favv.fgov.be/indexNL.htm>
website van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in België

**SLAGERIJ-FIJNKOSTTRAITEUR
DERDE GRAAD BSO
DERDE LEERJAAR**

**TECHNOLOGIE SLAGERIJ-FIJNKOSTTRAITEUR
SLAGERIJ-FIJNKOSTTRAITEURTECHNIEKEN**

Inhoud

1	Algemeen	25
1.1	Inleiding.....	25
1.2	Profiel van de studierichting.....	25
1.3	Beginsituatie	26
2	Competenties, leerinhouden en leerplandoelstellingen slagerij-fijnkosttechnieken en technologie slagerij-fijnkosttraiteur	26
3	Vereiste attitudes	32
4	Pedagogisch-didactische wenken en middelen	33
4.2	Andere didactische werkvormen.....	35
4.3	Nog enkele tips.....	35

1 Algemeen

1.1 Inleiding

Dit leerplan is ontwikkeld vanuit competenties en maakt een aanpak gericht op leren met vaardigheden mogelijk. Dat wil zeggen dat de organisatie van het hele leerproces erop gericht is leerlingen de kans te bieden de doelstellingen van de studierichting als een samenhangend geheel te laten bereiken. Die doelstellingen zijn de vertaling van competenties.

Een competentie is een combinatie van vaardigheden, kennis, attitudes en persoonskenmerken die een persoon in een bepaalde situatie inroept om een bepaald probleem aan te pakken.

In het ervaringsgericht denken vormen niet de vakken het uitgangspunt, wel de competenties. Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes zijn nodig om een competentie te verwerven en worden daarbinnen dan ook gekaderd. Ze worden dan ook best in de context geleerd.

1.2 Profiel van de studierichting

Het derde leerjaar van de derde graad 'Slagerij-fijnkosttraiteur BSO' wil de leerling voorbereiden om in een commerciële omgeving van een middelgroot ambachtelijk bedrijf de bereiding en de verkoop van banketbakkerij en chocoladeproducten gestalte te geven. Dit gebeurt praktisch en doelgericht, individueel of in teamverband en op een ethische manier.

De leerling 'Slagerij-fijnkosttraiteur' verwerft volgende basisvaardigheden:

Hij/zij kan:

- 1 de werkzaamheden plannen, voorbereiden en uitvoeren**
- 2 slagerij- en fijnkosttraiteurproducten bereiden en verwerken**
- 3 zijn/haar werk en het werk van de medewerkers efficiënt plannen en organiseren**
- 4 veilig en hygiënisch werken**
- 5 de (hulp)grondstoffen en afgewerkte producten bewaren**
- 6 de marketing van het bedrijf plannen en uitvoeren**
- 7 de kwaliteitscontrole uitvoeren**
- 8 op adequate wijze de wettelijke bepalingen en voorschriften naleven.**

Het specialisatiejaar 'Slagerij-fijnkosttraiteur' is een kortdurende maar levensechte, directe en praktische voorbereiding en is ook zo georganiseerd:

- uitdagend en veeleisend;
- inspelend op nieuwe innovaties in de slagerij-fijnkosttraiteurswereld;
- levensecht;
- met aandacht voor:
 - grondstoffen,
 - voor nieuwe producten,
 - voor nieuwe processen,
 - kwaliteitszorg,
 - kennisoverdracht,
 - HACCP,
 - wetgeving,
 - automatisering,
 - receptenservice,

- ict-toepassingen,
- blokstages met reflectie
- trends
- ...

1.3 Beginsituatie

Deze studierichting is een specialisatiejaar aansluitend op de studierichtingen van het studiegebied Voeding BSO. In elk geval moet de leraar in zijn didactisch handelen met de verschillende beginsituaties van leerlingen rekening houden.

2 Competenties, leerinhouden en leerplandoelstellingen slagerij-fijnkosttechnieken en technologie slagerij-fijnkosttraiteur

De leerplandoelstellingen en de leerinhouden voor de vakken PV + TV Slagerij/Hotel worden naast elkaar geplaatst omdat de praktische vaardigheden en de technische kennis complementair zijn in de ondersteuning om een bepaalde competentie te verwerven.

Leerinhouden: kennis en vaardigheden nodig om de leerplandoelstellingen te realiseren

Leerplandoelstellingen: wat geëvalueerd wordt

Leerinhouden	Leerplandoelstellingen
Competentie 1: De werkzaamheden plannen, voorbereiden en uitvoeren	
<ul style="list-style-type: none"> • het werkschema • organisatie van het werk • bestellingen 	1 Plannen van de werkzaamheden. 2 Organiseren van het werk in een welbepaalde volgorde.
<ul style="list-style-type: none"> • Het assortiment Gelegenheden: <ul style="list-style-type: none"> • buffetten • feestgerechten • barbecue • ... 	3 Samenstellen van een assortiment. 4 Samenstellen van het assortiment volgens de gelegenheid. 5 Berekenen van de juiste hoeveelheden voor de productie. 6 Juist lezen, interpreteren en uitschrijven van basisrecepten en samenstellingen.
<ul style="list-style-type: none"> • Receptenleer • Menuleer 	7 Recepten opstellen in functie van de productie.
<ul style="list-style-type: none"> • Gezonde voeding • Voedingsgewoonten • soorten dieet 	8 Recepten beoordelen en bijsturen. 9 Basisrecepten aanpassen naar gezonde voeding, voedingsgewoonten en diëten. 10 Een menu samenstellen uit het assortiment.

Leerinhouden	Leerplandoelstellingen
<ul style="list-style-type: none"> de voedingsmiddelentabel 	11 De voedingswaarde berekenen van een gerecht.
<ul style="list-style-type: none"> nieuwe producten 	12 Nieuwe producten in het bestaande assortiment inschakelen.
<ul style="list-style-type: none"> Kostprijs per product Verkoopprijs per product prijsofferte: <ul style="list-style-type: none"> criteria 	13 Bepalen van de kostprijs van een product. 14 Bepalen en aanpassen van de verkoopprijs van een afgewerkt product. 15 Basisvaardigheden van informatica in praktijkgerichte oefeningen toepassen. 16 Een prijsofferte opmaken.
<ul style="list-style-type: none"> materieel /materiaal: klein en groot toestellen/machines: <ul style="list-style-type: none"> technische fiches reinigingfiches handleiding Onderhoudschema onderhoudsproducten 	17 Verzamelen van het nodige materiaal en materieel om het werk uit te voeren. 18 De werking van de machines controleren. 19 De machines correct instellen. 20 De machines veilig gebruiken en onderhouden. 21 De lokalen en de winkel goed onderhouden.
Grondstoffen: Vers vlees Vleeswaren Wild en gevogelte dranken vissen schaal- en weekdieren groenten fruit melk kaas halffabrikaten ...	22 De benodigde hoeveelheid grondstoffen selecteren, berekenen en afwegen.

Leerinhouden	Leerplandoelstellingen
Waren/Productkennis: <ul style="list-style-type: none"> • samenstelling • toepassingen • nieuwe producten • vervangende producten Nieuwe grondstoffen Nieuwe technieken	23 Klanten informeren en adviseren over samenstelling, voedingswaarde en gebruik van de voedingsproducten. 24 Informatie opzoeken over de nieuwe tendensen, evoluties en technieken in de grondstofsector.
Competentie 2: Slagerij en fijnkosttraiteurproducten bereiden en verwerken	
Bereidingen Voorgerechten <ul style="list-style-type: none"> • koud • warm Soepen Vleesbereidingen Wild- en gevogeltebereidingen Visbereidingen Week- en schaaldieren Groentebereidingen Sausen, dressings Salades Kaasbereidingen Aardappelbereidingen Rijstgerechten Deegwaren Nagerechten Buffetten Feestschotels	25 Basisbereidingen uitvoeren gebruik makend van een recept. 26 Basisgrondstoffen verwerken tot gerechten.
Halffabrikaten Toepassingen	27 Werken met halffabrikaten.
Kooktechnieken Keukenapparaten Trends	28 Specifieke technieken en apparaten beschrijven en gebruiken.

Leerinhouden	Leerplandoelstellingen
Dranken Wijnen Alcoholhoudende dranken Alcoholvrije dranken	29 Leren de belangrijkste dranken kennen en gebruiken.
Toepassingen <ul style="list-style-type: none"> • presenteren op bord, buffet, toonbank, etalage, sierstuk, gebak, verpakking, decors ... 	30 Producten creatief verwerken voor verschillende toepassingen en gelegenheden. 31 Producten creatief etaleren. 32 Producten creatief voorstellen op een website.
Competentie 3: Zijn/haar werk en het werk van de medewerkers efficiënt plannen en organiseren	
Organisatie binnen de zaak Omschrijving van de taken Tijdsduur werk Werkroosters Teamvergadering Motiveren Evalueren Supervisie Feedback geven Rapporteren (U)	33 Opmaken van een werkplan van taken. 34 Taakbeschrijvingen opstellen. 35 Verdelen van de taken onder medewerkers. 36 Bespreken van de taken met het team en werkinstructies geven. 37 In werkrooster brengen van de taken.
Werkplan	38 Werkpunten opsporen en helpen oplossen en medewerkers bijsturen en motiveren. 39 Het werk zelfstandig organiseren.
Competentie 4: Veilig en hygiënisch werken	
HACCP GMP FAVV	40 Toezien op de voedselveiligheid. 41 HACCP aanwenden.

Leerinhouden	Leerplandoelstellingen
Competentie 5: De grondstoffen en afgewerkte producten bewaren	
Bewaarmethodes <ul style="list-style-type: none"> • koel- en vriestechnieken Opslag en bewaren van: <ul style="list-style-type: none"> • grondstoffen • halfafgewerkte producten • eindproducten • ... 	42 Bewaarmethodes voor grondstoffen en producten oordeelkundig en veilig toepassen.
Verpakking Verpakkingsmethoden: Voorbeelden <ul style="list-style-type: none"> • verpakken met gas • diepvries • vacuüm • ... 	43 De verpakking aanpassen aan de bewaar-methode.
Competentie 6: Marketing van het bedrijf plannen en organiseren	
Marktbeeld van het bedrijf Marktpositie Prospectie Promotie Klantbinding	44 Informatie opzoeken van de klant, de markt-vraag en de afzetmogelijkheden in een concre-te situatie.
Lokale marketing en reclame Reclamebureau	45 Een promotiecampagne voor een bedrijf uit-werken.
Winkelinrichting	46 De opbouw en aankleding van een winkel ver-woorden.
ICT	47 Specifieke toepassingen van ict aanwenden.
Ethiek: <ul style="list-style-type: none"> • economisch • sociaal • milieu gedragscode/charter	48 Duurzaam ondernemen integreren.

Leerinhouden	Leerplandoelstellingen	
Competentie 7: De kwaliteitscontrole uitvoeren		
Standaardkwaliteit Beoordelingstechnieken Afwijkingsfactoren: <ul style="list-style-type: none"> • grondstoffen • grondstofhoeveelheden • omstandigheden bereidingswijzen	49	Met eigen woorden uitleggen wat kwaliteitscontrole is.
Foutanalyse: <ul style="list-style-type: none"> • vorm • organoleptische kwaliteit gezondheid	50	Fouten en afwijkingen van producten opsporen, vaststellen en bijsturen.
Criteria smaakproef: <ul style="list-style-type: none"> • regels • volgorde Proeven: Smaak, textuur, kleur, geur gewicht, uitzicht ...	51	De criteria voor een smaakproef opsommen.
De organoleptische proef - criteria	52	Een organoleptische proef uitvoeren en bespreken.
Technisch fiche product	53	Een technisch fiche van een product lezen en opmaken
Competentie 8: Op adequate wijze de wettelijke bepalingen en voorschriften naleven		
Wetgeving	54	Kennis hebben van de richtlijnen met betrekking tot hygiëne en presentatie van producten/
Controleorganismen Veiligheid en milieu Producteisen en productaansprakelijkheid Warenwetgeving Afval en afvalverwerking Autocontrole	55	Aanwenden van de criteria voor de versheid van voedingswaren.
	56	Concrete wettelijke informatie opzoeken en selecteren.
	57	Controleren op de naleving van de wettelijke bepalingen.

Leerinhouden	Leerplandoelstellingen
Etikettering Traceerbaarheid Voedselveiligheid	58 De wetgeving op etikettering en traceerbaarheid toepassen.

3 Vereiste attitudes

- 1 Sociaal vaardig zijn:
Mensen onthalen op een manier dat deze zich direct gerust gesteld voelen, zich thuis voelen.
Vlot zijn in de omgang.
Vlot overleg kunnen plegen met collega's.
- 2 Communicatief vaardig zijn:
Zich mondeling goed kunnen uitdrukken en taalvaardig zijn, helder onder woorden brengen wat je bedoelt bij het geven van informatie.
- 3 Flexibel zijn:
Zich vrijmaken en zich kunnen toeleggen op het werk op momenten dat anderen zich ontspannen, zich kunnen aanpassen in verschillende situaties en aan een verscheidenheid van persoonlijkheden, bereid zijn op verschillende bestemmingen te werken. Zich aanpassen aan onregelmatige werkuren, een aanvaardbare werkdruk en aan wisselende opdrachten.
- 4 Problemen kunnen oplossen:
Zien dat er een probleem is, behulpzaam zijn en op een diplomatische manier een oplossing aanreiken voor het probleem, op een gepaste manier kunnen tussenkomen bij conflicten, kunnen schipperen tussen twee partijen.
- 5 Commercieel ingesteld zijn:
Kunnen inschatten waarin mensen geïnteresseerd zijn en hen zo benaderen dat hun aandacht getrokken wordt op het product door erover te vertellen of een brochure te overhandigen.
- 6 Klant gericht zijn:
Aanvoelen wat klanten willen en hen hier op een vriendelijke en hoffelijke manier in bijstaan, kunnen omgaan met boze klanten.
- 7 Kunnen omgaan met stress:
Kunnen omgaan met onvoorziene situaties, moeilijkheden, tijdsbeperkingen en direct oplossingen of alternatieven voorstellen en humeurbestendig zijn.
- 8 Imagobewust zijn:
Zich bewust zijn van het feit dat men het uithangbord is van de organisatie en daar handelen en voorkomen op afstemmen, het uiterlijke voorkomen verzorgen, hoffelijk zijn.
- 9 Assertief zijn:
Op een hoffelijke manier voor de eigen mening durven uitkomen, mensen durven aanspreken, durven spreken voor een groep.
- 10 Stipt zijn:
Zich kunnen houden aan uurregelingen en tijdig op de afgesproken plaats aanwezig zijn.
- 11 Teamgericht zijn:
Kunnen samenwerken met collega's, overleggen en taken verdelen. Bereid zijn om gemeenschappelijk aan één taak te werken.

- 12 Kunnen relativeren:
Beseffen dat men het aanspreekpunt is voor een organisatie en dat bepaalde kritiek niet persoonlijk bedoeld is en bijgevolg in alle situaties zichzelf kunnen beheersen. Tevens accepteren van aspecten die cultuurgebonden zijn en openstaan voor vreemde culturen.
- 13 Kunnen organiseren:
De procedures inherent aan de werkwijze van een opdracht systematisch kunnen integreren in zijn werkplan.
De taken binnen de gestelde tijd kunnen uitvoeren conform de kwaliteitsnormen. De procedures inherent aan het beheren van een zelfstandig bedrijf kunnen begeleiden.
- 14 Hygiënisch bewust werken:
Actief gericht zijn op hygiëne. Inzicht hebben in het belang van hygiëne in de voeding.
- 15 Nauwkeurig kunnen werken:
Het afwegen van ingrediënten moet stipt gebeuren. Het nauwkeurig instellen van machines zodat de vooropgestelde kwaliteitsnormen worden bereikt.
- 16 Creatief zijn:
Een goed ontwikkeld smaak- en reukvermogen om verschillende innovatieve combinaties te maken, uit te testen en eventueel te commercialiseren. Esthetische overwegingen laten meespelen bij het opbouwen van en afwerken van producten.
- 17 Stressbestendig zijn

4 Pedagogisch-didactische wenken en middelen

In een 3de leerjaar van de 3de graad is het aangewezen om 'opdrachtgestuurd' met leerlingen te werken, zij zijn immers in staat om hun eigen denk- en werkwijze te beoordelen, verantwoorden en verklaren. Op basis van zijn bevindingen kan de leerling zijn vaardigheid of kennis uitdiepen, verbreden en bijsturen. De leraar speelt in dit proces de rol van inspirator, klankbord en begeleider. De leraar stimuleert, initieert en stuurt. Hij biedt het kader aan waarbinnen de leerlingen, alleen of in groepsverband, leren aan de hand van opdrachten. De zelfwerkzaamheid en de leergierigheid van leerlingen dient aangemoedigd en bevorderd te worden.

Waar leerlingen geen behoefte aan hebben, is encyclopedische kennis van bereidingen. Wel hebben ze een ruim referentiekader nodig waarbinnen zij alles kunnen plaatsen. De opsommingen van technieken en bereidingen in dit leerplan zijn slechts exemplarisch, het is aan de leraar om een keuze te maken met welke voorbeelden hij de leerlingen wil laten werken. Het is goed mogelijk dat sommige competenties (bv. smaak, ambachtelijke bereidingen, kant-en-klare bereidingen, innovatieve bereidingen ...) kunnen verdeeld worden over individuele opdrachten of groepsopdrachten. Elke leerling of groepje van leerlingen kan het resultaat van de opdracht aan de klassengroep presenteren en demonstreren zodat de leerlingen weet hebben van andere recepten, bereidingen, grondstoffen, culturen ... en kunnen inzien dat bepaalde factoren steeds weerkeren. Het komt vooral erop aan om binnen de concrete context van de opleiding zoveel mogelijk te oefenen. De kennis van bedrijfsconcepten is immers geen einddoel op zich, maar een onderdeel van de competentie van slagerij-fijnkosttraiteur.

4.1 Opdrachten

4.1.1 Opdrachten dragen bij aan de realisering van leerplandoelstellingen

Het leerplan heeft een logische opbouw zodat de vertaling naar opdrachten voor de hand liggend is. Een opdracht brengt een aantal vaardigheden en kennis in een inhoudelijke samenhang die een duidelijke afronding nodig heeft en waarmee leerlingen in een bepaalde tijd klaar moeten zijn. De titels in de tabel met leerinhouden zijn al aanwijzingen voor de thematische samenhang van opdrachten. Met afronding bedoelen we een verslag, een presentatie, een demonstratie, een zelf ontworpen recept, een thematisch recept, een tentoonstelling, een forumgesprek, een uitgewerkt onderzoek, de conclusies van een reeks interviews... Opdrachten kunnen individueel of in groep uitgevoerd worden. Het is nuttig de leerlingen te betrekken bij het ontwerpen van opdrachten. Hoewel leerlingen niet altijd even goed kunnen uitleggen waarom, weten ze feilloos wanneer een opdracht goed is. 'Goed' betekent niet noodzakelijk dat leerlingen de inhoud van de opdracht aantrekkelijk vinden. Er zijn altijd vakonderdelen waaraan leerlingen met tegenzin beginnen. Ze hebben daar wel begrip voor. Tijdens de opdracht

ten geven de leraren veel feedback. Dat is nodig om leerlingen het gevoel te geven dat ze 'op de goede weg zitten' en hun werkwijze kunnen voortzetten of corrigeren.

4.1.2 Voorwaarden voor een goede opdracht

- Een goede opdracht besteedt veel aandacht aan oriëntatie op het onderwerp.
- De opdracht moet qua inhoud en vereist niveau uitdagend zijn.
- De opdracht houdt rekening met wat leerlingen al weten en sluit hierop aan.
- Ze biedt keuzemogelijkheden wat betreft inhoud, aanpak en planning.
- Er is geregeld gelegenheid tot samenwerkend leren, waarbij iedere leerling een deel van de taak op zich neemt. De leraar moet de samenwerking dan goed organiseren en coachen.
- Een opdracht biedt duidelijkheid over wat er van de leerlingen verwacht wordt, welke diensten zij moeten leveren, welke leerdoelen er zijn, op welke manier de opdracht wordt afgesloten en hoe zwaar het resultaat telt in de beoordeling van de leerling.
- Elke opdracht daagt uit tot het gebruik van verschillende informatiebronnen en hulpmiddelen waaronder ict.
- De inhouden van een opdracht worden gekoppeld aan geschikte werkvormen. De instructie van de leraar is één en slechts één van die werkvormen.

4.1.3 Taak van de leraar

Bij het opdrachtgestuurde leren zal een leraar nog wel eens voor verrassingen komen te staan. Soms lopen de dingen niet zoals hij gepland of verwacht had. Het is van belang om dan toch niet teveel van de oorspronkelijke opdracht af te wijken. Te snel ingrijpen en aanwijzingen geven, doorbreekt het leerproces van de leerlingen. Het is beter later wat tijd te nemen om met leerlingen de opdracht grondig te evalueren. Door werkvormen op allerlei manieren uit te proberen en met collega's hierover van gedachten te wisselen, zullen leraren in de loop der jaren hun arsenaal aan leervormen uitbreiden. Bovendien wordt het lesgeven gevarieerder en boeiender. De leerling is actief, de leraar als begeleider van het leerproces niet minder! Hij gaat soms over van klassikale instructie naar het begeleiden van groepjes en individuele gesprekken.

4.1.4 Voorbeelden van opdrachten

- een vergelijkend onderzoek uitvoeren van bereidingen uit de eigen regio en de resultaten daarvan presenteren (met enquêtes, observaties, informatieverzameling ...);
- een presentatie geven over de nieuwste ontwikkelingen in de sector aan de hand van goede praktijkvoorbeelden;
- een technische fiche opstellen;
- een thematische degustatie van producten, recepten of bereidingen organiseren en een mondelinge toelichting geven bij de voorgestelde producten, recepten of bereidingen voor medeleerlingen of juryleden van de geïntegreerde proef. Deze opdracht kan geleidelijk in complexiteit toenemen;
- een inschakeling van externe deskundigen, een thematisch organoleptische proef organiseren;
- een powerpointpresentatie maken over het samengaan van smaken, voedingsgewoonten en gezonde voeding;
- een themaweek in de school organiseren;
- een mondelinge presentatie geven over een traditie uit de sector van een ander land (geschiedenis, geografie, ligging, belangrijkste wijnen ...);
- de functie uitvoeren van een slagerij-fijnkosttraiteur en daarover rapporteren;
- met medewerking van Belgische slagerij-fijnkosttraiteurverenigingen, een debat organiseren over 'de nieuwe slagerij-fijnkosttraiteur' streekgebonden of internationaal? of 'Kan gezond ook lekker?';

- een voorlichtingsbijeenkomst over 'gezonde voeding' organiseren (met medewerking van artsen, diëtisten ...);
- een handleiding opstellen voor medewerkers;
- een rollenspel opzetten waarbij diverse gastentypes informatie en adviezen over receptuur van gerechten vragen;
- inkooprijzen vergelijken en een tabel opmaken waar welke grondstoffen aan de beste condities kunnen aangekocht worden;
- een multimedievoorstelling geven aan ouders, vrienden, leerlingen;
- een miniwedstrijd organiseren;
- een gevarieerde receptenverzameling (met smaakanalyse) aanleggen;
- een fotocompositie maken van de creatieve gerechten (materiaal uit boeken en websites);
- vanuit een observatiestage in een winkel het aankoopgedrag van klanten toelichten en eigen bevindingen onder woorden brengen door mondeling te rapporteren aan de klassengroep.

4.2 Andere didactische werkvormen

- Daadwerkelijke werkervaring (bijvoorbeeld in de vorm van minionderneming of stage) verdient de voorkeur boven simulatieoefeningen. De stage is een belangrijk leerproces en concrete en toetsbare stagedoelen zijn daarom noodzakelijk.
- De geïntegreerde proef is afgeleid van de na te streven competenties en stelt de leerlingen in staat aan te tonen dat zij aan het vereiste competentieniveau voldoen.
- Werkvormen zijn zoveel mogelijk gericht op het zelfstandig leren, het aanbieden van kennis evolueert naar het mogelijk maken van leerprocessen.
- De evaluatie en toetsing van de leerling vindt plaats op het niveau van de (deel)competenties, niet op het niveau van parate kennis en aangeleerde vaardigheden.
- Een stage in de industrie en in een labo met toetsbare opdrachten is een belangrijke meerwaarde in het leerproces van de leerling.

4.3 Nog enkele tips

- Een aantal principes van bedrijfsbeheer (zie 1ste en 2de leerjaar 3de graad) zullen moeten herhaald worden met het oog op de toepassing ervan.