

LEERPLAN
BUITENGEWOON SECUNDAIR
ONDERWIJS BGV OV3

Medewerker Slagerij
Kwalificatiefase - Integratiefase
MeSI-OV3

BRUSSEL

D/2023/13.758/356

Versie december 2023



1 Inleiding

De uitrol van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met nieuwe opleidingsprofielen. Voor het eerst is er gekozen om de opleidingsprofielen te vertalen in leerplannen. Leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze garanderen binnen het kader dat door de Vlaamse regering werd vastgelegd voldoende vrijheid voor schoolbesturen om het eigen pedagogisch project vorm te geven vanuit de eigen schoolcontext. Leerplannen zijn ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. Ze versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. Leerplannen laten ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden ondersteuning waar nodig.

Bij de opmaak van de leerplannen is er gekozen voor een maximale afstemming met verwante studierichtingen in het gewoon secundair onderwijs. Binnen het onderwijscontinuüm is dit van belang voor een vlotte transitie van leerlingen tussen gewoon en buitengewoon onderwijs.

1.1 Het leerplanconcept in BuO: vijf uitgangspunten

De leerplannen vertrekken vanuit **het vormingsconcept** van de katholieke dialoogschool en laten toe om optimaal aan te sluiten bij het pedagogisch project van de school en de beleidsbeslissingen die de school neemt vanuit haar eigen visie op onderwijs (taalbeleid, evaluatiebeleid, zorgbeleid, ICT-beleid, kwaliteitsontwikkeling, keuze voor vakken en lessen ...).

De leerplannen ondersteunen **kwaliteitsontwikkeling**: het leerplanconcept spoort met kwaliteitsverwachtingen van het Referentiekader onderwijskwaliteit (ROK). Kwaliteitsontwikkeling volgt dan als vanzelfsprekend uit keuzes die de school maakt bij de implementatie van de leerplannen.

De leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze** na de kwalificatie- of integratiefase. Het proces van de studiekeuze eindigt immers niet na de opleidingsfase. In de kwalificatie- of integratiefase onderzoeken leerlingen meer gericht waar hun capaciteiten liggen en wat hun talenten zijn. De leerplannen zijn daarbij een belangrijk hulpmiddel. De doelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen die voor een bepaalde studierichting kiezen. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen voor een meer geprofileerde studierichting in de integratiefase of de A-finaliteit.

De leerplannen bieden pedagogisch-didactisch voldoende ruimte, uitgaande van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze borgen de samenhang in de vorming van de opleidingsfase. Leerplannen zorgen voor een samenhangend fundament van vorming voor alle leerlingen binnen een finaliteit en een studierichting. Ze vertrekken vanuit een gemeenschappelijk referentiekader en hanteren een gelijkgerichte terminologie met respect voor de eigenheid van elk vak.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Waar relevant verwijzen de leerplannen naar de samenhang met ontwikkelingsdoelen algemene sociale vorming. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren **algemene sociale vorming** (incl. godsdienstleraren) en leraren **beroepsgerichte vorming** om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een vakleraar naar de lessen van een collega laat de leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

In wat volgt gaan we dieper in op een aantal uitgangspunten.



1.2 Handelingsplanmatig werken

Voor leerlingen met een IAC die les volgen in het gewoon- of buitengewoon onderwijs en via die weg werken naar een studiebekrachtiging, geldt de decretale verplichting om te werken met het cyclisch proces van handelingsplanmatig werken. Op die manier wordt het onderwijsaanbod afgestemd op de noden van de leerling. Voor hen vertrekken we vanuit de visie van ontwikkelingsgericht leren.

De leerling wordt centraal geplaatst vanuit de vraag 'Wat heeft deze leerling nodig om verder of opnieuw tot ontwikkeling te komen?' De uitdaging bestaat erin om hoge verwachtingen te stellen in elk moment van leren en zo voor elke leerling binnen de zone van de naaste ontwikkeling een realistisch ontwikkelings- en toekomstperspectief na te streven. Vanuit de methodiek van handelingsplanmatig werken, gericht op zelfrealisatie, worden de vooropgestelde doelen vanuit een ruime beeldvorming nagestreefd en geëvalueerd. Daarbij primeert altijd de eigen groei van de leerling.

Het is de taak van de leerkracht om via een kwalitatieve interactiestijl, door bewust vragen te stellen vanuit het kader van mediërend leren, leerlingen mede-eigenaar te maken van hun ontwikkelproces. De uitdaging bestaat erin voortdurend te reflecteren op inhoud, proces en eigen handelen.

Bij ontwikkelingsgericht onderwijs wordt sterk ingezet op leren vanuit intentionaliteit (wat), betekenisverlening (waarom) en transcendentie (waar nog). Door intentionaliteit maken we in wederkerige communicatie leerlingen duidelijk wat ze gaan leren. Door betekenisverlening wordt ontdekt of begrepen waarom iets aangeleerd wordt en bij transcendentie wordt het leggen van transfers naar de eigen omgeving en andere contexten gestimuleerd.

De school dient enerzijds te reflecteren over die gespecialiseerde referentiekaders die hen ondersteunen om de ontwikkeling van de leerling in beeld te brengen. Anderzijds moet er ook nagedacht worden welke orthodidactiek en orthopedagogiek leraren ondersteunen om dat ontwikkelingsgericht proces in gang te zetten.

Dit leerplan beroepsgerichte vorming OV3 moet integraal gelezen worden binnen de principes van ontwikkelingsgericht leren en handelingsplanmatig werken. We kiezen ervoor om, rekening houdend met bovenstaande, maximaal dezelfde taal te hanteren over de verschillende onderwijsvormen heen.



1.3 De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs

De leerplannen vertrekken vanuit een gedeelde inspiratie die door middel van een vormingscirkel voorgesteld wordt. We 'lezen' de cirkel van buiten naar binnen.

- Een lerarenteam werkt in een katholieke dialoogschool die onderwijs verstrekt vanuit een **specifieke traditie**. Vanuit het eigen pedagogisch project kiezen leraren voor wat voor hen en hun school goed onderwijs is. Ze wijzen leerlingen daarbij de weg en gebruiken daarvoor wegwijzers. Die zijn een inspiratiebron voor hen en hun collega's en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.
- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen, betekent dat elke leerling **beloftend** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de leraar, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn daarbij **gastvrije plaatsen** waar leerlingen en leraren elkaar ontmoeten in diverse contexten. De leraar vormt zijn leerlingen vanuit een **genereuze** attitude, hij geeft om zijn leerlingen en hij houdt van zijn vak. Hij durft af en toe de gebaande paden te verlaten en stimuleert de **verbeelding en creativiteit** van leerlingen. Zo zaait hij door zijn onderwijs de kiemen van een hoopvolle, **meer duurzame en meer rechtvaardige wereld**.
- Leraren vormen leerlingen door middel van inhouden van vorming, die we groeperen in **vormingscomponenten**: levensbeschouwelijke vorming, culturele vorming, economische vorming, lichamelijke vorming, maatschappelijke vorming, natuurwetenschappelijke en technische vorming, sociale vorming, talige vorming en wiskundige vorming. Deze vormingscomponenten worden vervat in de verschillende domeinen van de ontwikkelingsdoelen OV3. De aaneengesloten cirkel wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Verbindingen tussen de vakken zijn daarbij belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar** maar werkt ook binnen **multidisciplinaire teams** en binnen een **beleid van de school**. De ontwikkelingsdoelen en interdisciplinair werken helpen daartoe. Ze worden gestuurd door keuzes die een school (schoolbestuur, beleidsteam, schoolteam, klassenraad, ...) maakt.
- De uiteindelijke bedoeling is om **alle leerlingen** kwaliteitsvol te vormen. Die leerlingen zijn dan ook het hart van de vormingscirkel, zij zijn het op wie we inzetten. Zij dragen onze hoop mee: de nieuwe generatie die een meer duurzame en meer rechtvaardige wereld zal creëren.



1.4 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

De leraar als professional, als meester in zijn vak krijgt vrijheid om samen met zijn collega's vanuit de leerplannen aan de slag te gaan. Hij kan eigen accenten leggen en differentiëren vanuit zijn passie, expertise, het pedagogisch project van de school en de beginsituatie van zijn leerlingen.

De leerplandoelen BGV zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Om tegemoet te komen aan de individuele noden van de leerling, kan de leraar vanuit het pedagogisch project van de school, vanuit zijn passie, expertise en creativiteit eigen accenten leggen. Door de specifieke onderwijs- en ondersteuningsbehoeftes (SOOB) van de leerlingen in kaart te brengen, worden doelen op maat van de leerlingen geselecteerd en kunnen er pedagogische en didactische keuzes gemaakt worden. In het leerplan leggen we geen didactische werkvormen vast. Ter ondersteuning van leraren(teams) geven we voor bepaalde leerplanonderdelen didactische wenken. Leraren(teams) werken handelingsplanmatig. Het is de bedoeling om vanuit verschillende disciplines te zoeken naar een didactiek/pedagogiek op maat. De SOOB zijn ook hier het uitgangspunt.

1.5 Differentiatie

Om optimale leeransen te bieden is differentiëren van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit hun eerdere opleiding, thuissituatie en diverse vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te hebben op de beginsituatiebepaling en vanuit dat gegeven, gedifferentieerd, verder te bouwen. Positief en handelingsplanmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

Differentiatie door leerinhouden aan te passen

Leerplannen bieden kansen om de complexiteit van leerinhouden aan te passen. Dat kan door een complexere situatie te schetsen, een minder ingewikkelde bewerking of handeling voor te stellen, of door meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerling, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerling. Leerinhouden in verschillende contexten aanbrengen biedt kansen om leerlingen aan te spreken op hun interesses en daagt hen tegelijk uit om andere interesses te verkennen en zo hun horizon te verruimen.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

Doordachte variatie in werkvormen (groepswork, individueel, auditief, visueel, actief ...) vergroot de kans dat leerdoelen worden gerealiseerd door alle leerlingen. Het helpt hen bovendien ontdekken welke manieren van leren en informatie verwerken best bij hen passen.

De ene leerling kan snel of zelfstandig werken, de andere heeft meer tijd of begeleiding nodig. Variëren in de mate van ondersteuning, gericht aanbieden van hulpmiddelen (voorbeelden, schrijfkaders, stappenplannen ...) en meer of minder tijd geven, daagt leerlingen uit op hun niveau en tempo.

Leerlingen op hun niveau en vanuit eigen interesses laten werken kan door te differentiëren in product, bijvoorbeeld door leerlingen te laten kiezen tussen opdrachten die leiden tot verschillende eindproducten.

Het samenstellen van groepen kan een effectieve manier zijn om te differentiëren. Rekening houden met verschil in leerdoelen en leerlingenkenmerken laat leerlingen toe van en met elkaar te leren.



Technologie kan al die vormen van differentiatie ondersteunen. Zo kunnen leerlingen op hun maat werken met digitale leermiddelen zoals educatieve software of online oefenprogramma's.

Differentiatie in evaluatie

Tenslotte laten de leerplannen toe te differentiëren in evaluatie en feedback. Evalueren is beoordelen om te waarderen, krachtiger te maken en te sturen.

Na de afronding van een lessenreeks of na een langere periode gaan leraren door middel van summatieve evaluatie na waar de leerlingen staan. De keuze van een evaluatie- en feedbackvorm is afhankelijk van de vooropgestelde doelen.

Formatieve evaluatie is geïntegreerd in het leerproces en gaat uit van een actieve betrokkenheid van leraar en leerling. Het zet leerlingen aan het denken over hun vorderingen en laat leraren toe om tijdens het leerproces effectieve feedback te geven. Door middel van formatieve evaluatie krijgen leraren een goed zicht op het leerproces van leerlingen zodat ze het verder gericht en waar nodig kunnen bijsturen. Het is bovendien een rijke bron voor leraren om te reflecteren over de eigen onderwijspraktijk en de eigen pedagogisch-didactische aanpak bij te sturen.

1.6 Opbouw van het leerplan

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur.

De **inleiding** licht het leerplanconcept toe en gaat dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft de samenhang binnen de fase en met de onderliggende fases, en de plaats in de lessentabel.

In de **pedagogisch-didactische duiding** komen de inbedding in het vormingsconcept, de krachtlijnen, de opbouw, de leerlijnen, de aandachtspunten met o.m. nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht.

Er zijn verschillende soorten doelen opgenomen in het leerplan:

Soort doel	Omschrijving	Verplicht onderdeel voor de studiebekrachtiging?
LPD	Leerplandoel: te realiseren	Ja
LPD +	Plusdoel: warm aanbevolen in functie van het te behalen curriculum.	Nee
LPD K	Keuzedoel: inspirerend doel ter uitbreiding van het curriculum voor een individuele leerling.	Nee

★ Waar relevant voegen we bij het leerplandoel een opsomming of een afbakening (★) toe die duidelijk aangeeft wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen.

wenk In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan (wenk).

De **basisuitrusting** geeft aan welke materiële uitrusting vereist is om de leerplandoelen te kunnen realiseren.



Het **glossarium** bevat een overzicht van handelingswerkwoorden die als synoniem van elkaar worden gebruikt of meer toelichting nodig hebben.

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan de competenties en kenniselementen uit het opleidingsprofiel die leiden naar een of meer beroepskwalificaties.

2 Situering

2.1 Omschrijving van de studierichting

Het leerplan is opgemaakt voor de beroepsgerichte vorming van de Medewerker slagerij. Die studierichting wordt georganiseerd in BuSO OV3 binnen het studiedomein voeding en horeca.

In de studierichting Medewerker slagerij leren leerlingen de slager helpen en ondersteunen in zijn activiteiten bij de verwerking van vleeskwartieren en slachtafval, teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, vleesbereidingen of vleesproducten rekening houdend met de regelgeving in verband met hygiëne en voedselveiligheid.

Bij het realiseren van het leerplan wordt er toegewerkt naar maximale zelfstandigheid van de leerling. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken van het leerplan aan bod laat komen.

2.2 Samenhang met de opleidingsfase

De studierichting Medewerker slagerij heeft een samenhang met de studierichting basis slagerij uit de opleidingsfase.

Daar leren leerlingen onder begeleiding routinematige handelingen uitvoeren met betrekking tot eenvoudige verwerkingen en bereidingen van vlees om deze in een consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vers vlees, vleesbereidingen of vleesproducten.

2.3 Studiebekrachtiging

Naar gelang leerlingen in voldoende mate de leerplandoelen behalen, kan de klassenraad één van volgende vormen van studiebekrachtiging uitreiken:

- een getuigschrift opleidingsvorm 3
- een getuigschrift, onderwijskwalificatie niveau 2
- een bewijs van beroepskwalificatie: Medewerker Slagerij
- een bewijs van competenties
- een attest van lesbijwoning als regelmatige leerling

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Medewerker Slagerij en het vormingsconcept

Het leerplan Medewerker Slagerij is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialoogschool. In het leerplan ligt de nadruk op de economische, natuurwetenschappelijke en technische en sociale vorming. De wegwijzers generositeit en gastvrijheid, uniciteit in verbondenheid, duurzaamheid, verbeelding en rechtvaardigheid maken er inherent deel van uit.



Economische vorming

Leerlingen in Voeding en horeca leren als toekomstige werknemer bewuste, creatieve, verantwoorde en duurzame keuzes maken met aandacht voor wereldwijde solidariteit en rechtvaardigheid.

Natuurwetenschappelijke en technische vorming

In Voeding en horeca komen heel wat natuur- en technisch-wetenschappelijke concepten aan bod. Die vorming ontwikkelt bij leerlingen een rationele geest zodat ze bewust kunnen omgaan met technologische evoluties.

Sociale vorming

Sociale vorming in Voeding en horeca is uitermate belangrijk: leerlingen worden gestimuleerd om op genereuze wijze met anderen in interactie te treden en zo duurzame sociale en relationele vaardigheden te ontwikkelen. Ze leren zich verplaatsen in de ander, ze ontdekken het effect van het eigen gedrag op anderen, ze komen zo tot constructief samenwerken.

Generositeit en gastvrijheid

De voedingssector is een heel diverse wereld: zowel bij klanten als binnen het team komen verschillende leeftijden, talen, culturen samen. Bij het inspelen op de verschillende voedingspatronen worden leerlingen uitgedaagd om genereus te zijn ten opzichte van de andere.

Uniciteit in verbondenheid

Ook in de slagerij is teamwork een belangrijk gegeven. Een goede samenwerking vertrekt vanuit een sterke identiteit en sociale betrokkenheid. Leerlingen in de slagerij worden extra gevormd op het vlak van sociale vaardigheden zodat ze kunnen samenwerken binnen een team.

Duurzaamheid

Scholen en leerlingen werken mee aan een ecologische bewustwording zowel op school als op de leerwerkplek. Principes van korte keten zijn niet louter trends, maar zijn ingegeven vanuit de duurzaamheidsgedachte. Daarnaast worden leerlingen uitgedaagd om zuinig om te gaan met kostbare grondstoffen en energie met als doel middelen zo efficiënt mogelijk in te zetten en te streven naar zo weinig mogelijk afval en voedselverlies. De leerlingen kunnen dat principe verwoorden en argumenteren ten opzichte van hun klanten. Duurzaam, verantwoord ondernemen blijft meer dan ooit belangrijk.

Verbeelding

Om zich te kunnen inleven in de behoeften van klanten is het van belang dat leerlingen verbeeldend denken en handelen. Ook bij het toepassen van technieken, bij het uitoefenen van vaardigheden, tijdens het creëren is verbeelding een belangrijke wegwijzer om klanten te verrassen en verwennen. Dat zal natuurlijk steeds in overleg met de leidinggevende gebeuren.

Rechtvaardigheid

De wegwijzer rechtvaardigheid kan je inspireren om stil te staan bij de rol van voeding in onze maatschappij. Voeding is een basisbehoefte, voor elke inkomensklasse is een kwalitatieve en smaakvolle maaltijd belangrijk.

Uit die vormingscomponenten en wegwijzers zijn de krachtlijnen van het leerplan ontstaan.

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden in slagerij



De leerlingen verkennen het vakgebied in zijn breedte, werken teamgericht en volgens de afspraken binnen een organisatie.

Het betreft meer algemene doelen die niet elke les aan bod hoeven te komen.

Voorbereidende werkzaamheden in slagerij

De leerlingen verwerven basiscompetenties bij het voorbereiden en het verwerken van karkassen en vleesdeelstukken, het hanteren van materiaal, het meten en wegen, het opvolgen van een productiefiche en stappenplan.

Vaktechnisch handelen in slagerij

De leerlingen passen technieken toe bij het bereiden en presenteren van vleesbereidingen en vleesproducten. Ze beoordelen de kwaliteit van het product.

Ze hebben aandacht voor gezonde voeding.

Economisch en duurzaam handelen

Binnen slagerij komen aspecten van economisch en duurzaam handelen aan bod: leerlingen leren respectvol, kostenbewust en maatschappelijk verantwoord omgaan met productiemiddelen.

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

De leerlingen passen tijdens de voorbereiding, de productie, het verpakken en bewaren, het onderhoud de basisprincipes van arbeidsveiligheid en ergonomie, voedselveiligheid en hygiëne toe.

3.3 Opbouw

Het leerplan is ingedeeld volgens de hierboven vermelde krachtlijnen.

Dit leerplan biedt de ruimte om zelf keuzes te maken in het clusteren van doelen en zo tot dwarsverbanden te komen. Het is niet de bedoeling om de doelen in chronologische volgorde af te werken. Maak daarover afspraken binnen de vakgroep zodat er een horizontale en verticale afstemming is.

3.4 Samenhang ASV – BGV

Het leerplan Medewerker Slagerij is een leerplan voor de beroepsgerichte vorming (BGV) en heeft een relatie met de ontwikkelingsdoelen algemene en sociale vorming (ASV).

- Burgerzin
- Rekennaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Een aantal tot de ASV horende inzichten, vaardigheden en attitudes zijn van fundamenteel belang voor de arbeidsvoorbereiding.



De aanbieder bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

3.5 Aandachtspunten

Binnen deze studierichting kan je inzetten op differentiatie door het vakgebied breed te benaderen. Dit vakgebied is namelijk heel divers. Er bestaan heel wat verschillende soorten slagersbedrijven afhankelijk van grootte, assortiment (vegetarische slager, meeneemgerechten, combinatie met kaas, brood, algemene voeding ...), winkelaankleding, aantal medewerkers ... Daarnaast speelt ook de ondernemingsvorm een grote rol in de wijze van uitbaten: zelfstandige slager, distributieketen, slagerij-vleeswarenwinkel, slagerijafdeling in supermarkt, op markten, groothandel, vleesverwerkende voedingsindustrie, combinatie met traiteur ...

Het leerplan bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op mekaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk, maar ook bepaalde vaardigheden in de technische vorming worden ingeoeffend. Een goede afstemming is dus noodzakelijk.

Bovendien zullen de competenties pas ten volle kunnen worden gerealiseerd als er ook samenwerking is met de leraren van de algemene vorming. Heel wat doelen uit leerplannen algemene vorming kunnen in de context van Voeding en horeca worden bereikt. Waar dat voor de hand ligt, wordt het vermeld. Ga daarover in dialoog met je collega algemene vorming.

Je leert leerlingen een onderzoekende houding aannemen (bv. bij de selectie van grondstoffen, bij de keuze van een bereidingstechniek ...) en je leert hen hierover reflecteren en in dialoog gaan.

Voedsel- en arbeidsveiligheid in slagerij zijn uitermate belangrijk. Hier moet voortdurend op worden gewezen zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.

Je kan heel wat digitale competenties inzetten met behulp van standaard kantoorsoftware (tekstverwerker, rekenblad, presentatie ...). Je kan leerlingen specifieke software die wordt gebruikt op school of op de leerwerkplek (bv. registreren en etiketteren van grondstoffen en bereidingen in functie van HACCP) laten gebruiken.

4 Leerplandoelen

4.1 Overkoepelende vaardigheden in slagerij

LPD 1 + De leerlingen situeren de functie van medewerker slagerij binnen het vakgebied slagerij.

Wenk: Verken met de leerlingen het vakgebied slagerij in zijn breedte. Beperk je dus zeker niet tot de ambachtelijke slager, maar richt je ook naar andere uitbatingsvormen zoals een hoeveslager, slager in een zelfstandige supermarkt, distributieketen ... Speel zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.

Wenk: Je kan dit benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector:

- Welke vorm van slagerij spreekt je aan?



- Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat?
- Wat is typisch voor die uitbatingsvorm?
- Welke sfeer wordt er nagestreefd?
- Hoe is die zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hieraan?

Wenk: Je kan dat doel realiseren via een onderzoeksopdracht waarbij leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm voorstellen voor de klas.

LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

Wenk: Je kan dat leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van verzorgd voorkomen, beroepsfierheid, correct taalgebruik, voorbereiding ... gedisciplineerd moeten opvolgen zoals ze dat later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.

Wenk: Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.

LPD 3 De leerlingen communiceren respectvol en werken efficiënt samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken.

Wenk: Het respectvol samenwerken beperkt zich niet tot medeleerlingen, maar houdt eveneens respect in ten opzichte van leraren en ondersteunend personeel en hun opgedragen functie of taak. Dat uit zich in een correcte omgang en respect voor de identiteit van de ander.

Wenk: De leerlingen verwerven inzicht in communicatietechnieken en -middelen.

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer? Hoe kunnen we als team samenwerken om een taak zo vlot mogelijk te laten verlopen? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

4.2 Voorbereidende werkzaamheden in slagerij

LPD 4 De leerlingen controleren vlees en selecteren basisgrondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, [bewerkingsstadium](#), houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.

- ★ Anatomie van dieren
 - Typologie van vleesstukken, rode organenpakket, soorten darmen
 - Kwaliteitsverschillen in productievlees
 - Criteria voor versheid van grondstoffen

Wenk: De belangrijkste grondstof in de slagerij is vlees. Zorg ervoor dat de belangrijkste vleessoorten (varken, kip, rund, kalf) en vleesstukken (voorkwartier,



achterkwartier, organen) aan bod komen. Een elementaire anatomische kennis van dieren (kennis van bestemming van stukken, kwaliteitsafwijkingen, kwaliteitsverschillen productievlees, typologie van vleesstukken en benamingen bv. vaars, beer ..., kennis van de belangrijkste rassen van kip, rund of kalf en varken) is de basis van werkzaamheden in de slagerij. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen. Via een voortraak kan je kennis activeren: bv. bespreek de 2 belangrijkste ingrediënten van de bereiding.

Wenk: Je kan de leerlingen bij de ontvangst grondstoffen laten controleren op kwaliteit, aantal, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur. Dat kan zowel visueel als aan de hand van meetapparatuur. Je kan dat uitvoeren in het economaat, bij de levering van de goederen door de leverancier of bij de start van een activiteit (de leerling controleert of alle goederen aanwezig zijn en registreert dat op een bestelbon of productfiche). Situeer dit leerplandoel ook binnen de HACCP-procedure op school of op de werkplek met betrekking tot het melden, registreren en rapporteren van afwijkingen.

Wenk: Via dit leerplandoel verwerven leerlingen ook inzicht in de rol van grondstoffen bij bereidingen (criteria voor versheid, belang en rol van additieven, contaminanten, rol van kruiden en specerijen ...).

Wenk: Door grondstoffen te verkennen op het vlak van bewerkingsstadium kan je de begrippen kwaliteit en kostprijs, maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk die met een aangekocht convenienceproduct.

Wenk: Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken.

Wenk: Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 8, bv. een inzicht in de deelstukken van vlees zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.

Wenk: Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... zeker aan bod komen. Je kan dat samen met LPD 14 behandelen.

Wenk: Via een bedrijfsbezoek (bv. kwekerij, slachterij) kan je de leerlingen bewust maken van heel wat aspecten van dit leerplandoel. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen.

LPD 5 De leerlingen organiseren, selecteren en hanteren het basismateriaal in slagerij.

★ Eigenschappen, gebruik en werking Inrichting van de werkplek

Wenk: Beperk je tot het meest voorkomende groot materiaal (werktafels, vleesmolen, vulbus, fornuizen, ovens, kookketel, koeling, snijmachines ...) en klein materiaal (messen, lepels, snijplanken, bakpannen, kookpannen, zeven, mandoline ...) die in de slagerij van de school voorkomen. Industriële toestellen worden omwille van de arbeidsveiligheid pas gebruikt in een vervolgopleiding.

Wenk: Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform van de school) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materiaal waarmee ze mee zullen werken in de praktijk.



Wenk: Je leert leerlingen hun keuze van materiaal motiveren.

Wenk: Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materiaal (LPD 20) en arbeidsveiligheid (LPD 21).

LPD 6 De leerlingen berekenen, meten en wegen de juiste hoeveelheden in functie van een bereiding.

Wenk: De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.

Wenk: Je leert leerlingen ook hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche.

Wenk: De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden aan de hand van de productiefiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiche naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen gebruik maken van omrekenstabellen (bv. kg-g-mg) of een rekenblad.

LPD 7 De leerlingen volgen een **productiefiche** nauwkeurig en werken kwaliteitsvol door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.

★ Vakterminologie

Wenk: Bij het hanteren van een productiefiche kunnen leerlingen vertrouwd worden met de basisvaktermen en die gebruiken.

Wenk: Je kan bij het opstellen van een productiefiche aandacht besteden aan het nodige materiaal en de inrichting van de werkplek en het belang hiervan duiden in functie van efficiënt werken.

Wenk: Je kan met de leerlingen een inschatting maken van de nodige tijd in functie van een planning. Sterkere leerlingen kan je uitdagen door ze zelf een stappenplan te laten opstellen. Daarnaast kan je aandacht besteden aan het bijhouden van werkadministratie zoals een mise-en-place lijst, een overzicht van aan te vullen grondstoffen ...

Wenk: De klemtoon in de studierichting ligt op kwaliteitsvol werken. Bovendien zal je op termijn streven naar een vlot werktempo bij het uitvoeren van basisvaardigheden. Het kwaliteitsvol werken uit zich in zorgvuldig en ordelijk werken, aandacht voor details, het eigen werk controleren op fouten, het voortdurend reflecteren en zich bijsturen met het oog op het bereiken van de verwachte kwaliteit. Je kan dat zowel op het niveau van het proces als op het eindproduct nastreven. Dit doel kan als basis voor heel wat leerplandoelen aan bod komen.

LPD 8 De leerlingen passen technieken toe bij het uitsnijden en uitbenen van karkassen en vleesstukken in functie van de bestemming.

★ Anatomie van dieren Typologie van vleesstukken

Wenk: Via dat leerplandoel verwerven leerlingen technieken om vlees te snijden, karkassen of stukken vlees uit te benen en op te delen in functie van hun



bestemming. Zorg ervoor dat de belangrijkste vleessoorten (varken, kip, rund, kalf) en kwartieren (voorkwartier, achterkwartier, organen) aan bod komen.

Wenk: Bij het inoefenen van die technieken is het juist gebruik van de messen uitermate belangrijk. Je kan een goede houding en greep ook inoefenen aan de hand van eenvoudige snij oefeningen (bv. gyros, gehakte biefstuk ...).

Wenk: Besteed ook aandacht aan de basistechniek van het scherp houden van messen (aanzetten op staal en slijpen).

Wenk: De leerling zal een juiste selectie moeten maken van het materiaal (LPD 5) en het afstemmen op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees.

Wenk: Dat doel staat ook in relatie tot het respectvol omgaan met grondstoffen (LPD 14 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**): voorkom insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten, zorg dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt, bewaak het behoud van de herkomstidentificatie.

LPD 9 De leerlingen werken de deelstukken af voor verdere bereiding of maken ze verkoopklaar.

★ Ontvetten, ontvliezen, bijsnijden

Wenk: De leerlingen oefenen volgende technieken zoals ontvetten, kantsnijden, ontvliezen, pellen, ontzwoerden, verwijderen van bloeditstoringen, klieren, beensplinters en kraakbeen.

Wenk: Bij het verkoopklaar maken, verdelen de leerlingen de vleesdelen volgens bestemming en oefenen ze in portioneren.

Wenk: De leerlingen waken erover dat de verschillende loten apart worden gehouden in functie van traceerbaarheid en houdbaarheid.

4.3 Vaktechnisch handelen in slagerij

LPD 10 De leerlingen maken eenvoudige vleesbereidingen klaar en lichten het productieproces toe.

★ Technieken eigen aan vleesbereidingen: marineren, paneren of omhullen, larderen, barderen, hakken of cutteren, malen, versnijden, samenstellen, afvullen en afbinden, portioneren

Voedingstechnologie: samenstelling van de vleesbereiding en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven.

Wenk: Maak een gerichte selectie van vleesbereidingen (panklare gerechten) zoals blinde vinken, braadworsten, brochettes, cordon bleu, gyros, hamburger, schnitzel, bereid gehakt, gemarineerde speklapjes ... zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen.

Wenk: Je kan aan de hand van de samenstelling van een vleesbereiding de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven verklaren.

Wenk: Je kan wijzen op het belang van gezonde voeding, de rol van voedingsstoffen, de



voedingswaarde van grondstoffen, het verschil tussen voedingsstof en voedingsmiddel.

Je kan de leerlingen hun voedingsgedrag laten vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding met behulp van de voedingsdriehoek.

Je kan dat leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de klant op basis van zijn cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie (lactosevrij, glutenvrij).

Wenk: Je kan aan de hand van de warenwetgeving duidelijk maken dat er een reglementering bestaat in verband met de samenstelling en naamgeving van producten in slagerij (bv. commerciële benaming hamburger). Je kan met de leerlingen reflecteren over het ontstaan en het doel van die wetgeving en dat in verband brengen met ethisch handelen.

Wenk: Je kan inspelen op trends, streekproducten, seizoens- en marktaanbod, creativiteit van de leerling ...

LPD 11 De leerlingen maken eenvoudige vleesproducten klaar en lichten het productieproces toe.

- ★ Rauwe of gekookte zouterijproducten, kookworsten of vleesbroden, droge worsten, eenvoudige leverbereidingen

Techniek van pekelen, zouten, trommelen

Voedingstechnologie: samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Wenk: Aan de hand van enkele eenvoudige vleesproducten (rauwe of gekookte zouterijproducten, kookworsten of vleesbroden, droge worsten, lever-, bloed- en geleibereidingen) worden de verschillende productieprocessen en vleesbewerkingstechnieken verkend.

Wenk: Je kan dezelfde wenken, zoals deze geformuleerd werden bij vleesbereidingen (LPD 10), toepassen op vleesproducten.

Wenk: Beperk je tot de basisprincipes bij het pekelen, zouten, drogen, pasteuriseren, voorgaren, verhitten, rijpen, roken.

LPD 12 De leerlingen passen bij het presenteren van vlees, vleeswaren en bereidingen technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.

Wenk: De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief en zorgvuldig presenteren en garneren van producten.

Wenk: De leerlingen passen die presentatietechnieken toe op zowel plateau als op buffet, saladbar, toonbank ...

LPD 13 De leerlingen beoordelen de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria.

Wenk: De leerlingen beoordelen het eindproduct zintuigelijk (organoleptische beoordeling) en aan de hand van objectieve criteria (vorm, maten, gewichten ...).

Wenk: Leerlingen zullen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoefend in



samenwerking met het vak Nederlands.

4.4 Economisch en duurzaam handelen

LPD 14 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: Het begrip duurzaamheid (people – planet – prosperity) kan je aan de hand van concrete voorbeelden in de slagerij toelichten: verspilling vermijden van grondstoffen, zorgvuldig omgaan met overschotten, zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten (bv. onmiddellijk sluiten van koelkast, diepvries, oven ...), kostprijsbewust werken (LPD 15), respectvol omgaan met materiaal en infrastructuur. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen.

Wenk: Je kan leerlingen laten reflecteren over de belangrijke rol die voeding inneemt in het dagelijks leven. Je kan dat economisch benaderen, maar evenzeer op maatschappelijk vlak. Denk aan thema's zoals ecologische voetafdruk, transformatie naar veilig, gezond, voedzaam en betaalbaar voedsel, circulaire economie, bioproducten, eerlijke handel (fairtrade), duurzame ontwikkelingsdoelen, voedselverspilling ...
Je kan dat illustreren met behulp van voorbeelden van bedrijven die dat uitdrukkelijk opnemen in hun missie en dat ook zichtbaar maken in hun concept ...

Wenk: Via het bespreken van vegetarisme en veganisme en bereiden van vegetarische en vegan gerechten kunnen heel wat aspecten van dit leerplandoel worden aangereikt. Door het verkennen van traditionele eiwitrijke producten (zoals zaden, noten, peulvruchten, tofu, seitan, tempeh) en nieuwste generatie eiwitrijke producten (Quorn® of Mycoproteïne, vleesvervangers) verruimen de leerlingen hun horizon, worden vooroordelen weggewerkt.

LPD 15 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materiaal.

★ Kostenbewust werken

Wenk: De leerlingen krijgen via dat leerplandoel inzicht in de kostprijs van hulpstoffen, grondstoffen en materiaal en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Je kan het verband leggen met duurzaam omspringen met productiemiddelen (zie vorig LPD).

Wenk: Je kan leerlingen prijzen laten opzoeken en vergelijken, aankooprijzen noteren op productiefiches of bij gebruiksaanwijzingen van materiaal.

Wenk: Benadruk het verschil tussen de aankoopprijs van de grondstof en de verkoopprijs.

Wenk: Bij wijze van uitbreiding kan je een eenvoudige kostprijberekening (foodcost) van een gerecht maken. Daarbij komen functionele rekenvaardigheden (LPD 6) aan bod en kan je digitale competenties inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules).

Wenk: Je kan dat doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest).



Wenk: Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 4). Bv. karkas voorgesneden in deelstukken ten opzichte van zelf uitbenen, kipfilet ten opzichte van gehele kip, rekening houden met onkosten verwerking van afval.

LPD 16 De leerlingen handelen conform de milieuvoorschriften en afspraken bij het behandelen van afval.

★ Voorschriften m.b.t. afvalsortering en gevaarlijke producten

Wenk: De leerlingen leven de milieuwetgeving na die van toepassing is in de slagerij. Je kan gebruik maken van de autocontrolelegidsen van de slagerij (LPD 18).

Wenk: De leerlingen sorteren afval, herbruikbare verpakking, leeggoed. Ze slaan afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op volgens de afspraken binnen de school of op de werkplek.

4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

LPD 17 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

Wenk: Handhygiëne en kleding zijn voor een medewerker slagerij erg belangrijk. Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de klant.

Wenk: Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen van de voorschriften van persoonlijke hygiëne zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

LPD 18 De leerlingen passen basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe:

- ★ Regelgeving inzake autocontrole, autocontrolelegids, kritische controlepunten, GMP, GHP, traceerbaarheid van producten
- Hygiënische kledij
 - Respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval)
 - Temperatuurbewaking van ontvangst tot product (koude en warme keten)
 - Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen)

Wenk: Je kan die principes concreet maken door ze aan de hand van de HACCP-procedure op school of op het werk te bespreken en ze in te bedden in praktijkoefeningen. Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

Wenk: Je leert leerlingen daarin hun verantwoordelijkheid opnemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen, te registreren ...

Wenk: Daarnaast kan je via de autocontrolelegids slagerij leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes (bv. besmettingsgevaar, micro-organismen, kruiscontaminaties, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP ...)



Wenk: Bespreek met de leerlingen de mogelijke gevaren verbonden aan allergenen zodat ze op de hoogte zijn van de procedure op school en op het bedrijf.
Je kan leerlingen de aanwezige allergenen laten opzoeken van de grondstoffen op het etiket en ze laten noteren op een receptfiche.

LPD 19 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken toe.

★ FIFO en FEFO

Verband tussen temperatuur en bewaring

Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

Voorwaarden voor opslag van vlees

Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet voorverpakte en voorverpakte producten met vermelding allergenen

Wenk: De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Je kan de factoren bespreken die de groei van micro-organismen beïnvloeden.

Wenk: Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren. Je kan gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem.
Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van niet voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.

Wenk: Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar technieken (marineren, zouten, drogen, koelen, invriezen) en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

LPD 20 De leerlingen onderhouden werkblad, materiaal en ruimtes.

★ Reinigingsplan

Reinigingsfiches

Reinigingstechnieken

Wenk: Bij het onderhoud stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.

Wenk: Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.

Wenk: De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud.

Wenk: Je kan gebruik maken van een stappenplan, een reinigingsplan en de richtlijnen zoals die zijn opgenomen in de HACCP-procedure van de school of werkplek.

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart (LPD 5 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**). Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

LPD 21 De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.



- ★ (Veiligheids)pictogrammen
Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, brand, explosies
Werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, keukenapparatuur en toestellen

Wenk: Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materiaal en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen.

Wenk: Je kan veiligheid op het werk kaderen in het breder kader van welzijn op het werk in functie van een duurzame tewerkstelling.

Wenk: Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij doseren van onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).

Wenk: Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).

Wenk: Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de slagerij inzien. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan een correcte houding aan de werktafel.

Wenk: Enkele eenvoudige EHBO-handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte kunnen aan bod komen.

De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.

Je kan dat in het begin van het schooljaar of tijdens een 'veiligheidsweek' bespreken aan de hand van een didactische affiche, demonstratie door een Rode Kruis medewerker, ... en het opnemen in de leidraad praktijk.

5 Lexicon

Het lexicon bevat een verduidelijking bij begrippen die in het leerplan worden gebruikt. Die verduidelijking gebeurt enkel ten behoeve van de leraar.

Bewerkingsstadium

Het bewerkingsstadium is de mate waarin de grondstof een bewerking ondergaan heeft (zie ook halffabricaten, verschillende stadia van convenience).

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's) zijn de 17 doelstellingen en subdoelstellingen die de Verenigde Naties goedkeurde in 2015. Deze doelen moeten mensen en landen aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen zijn geïntegreerd en ondeelbaar en zorgen voor een evenwicht tussen de drie dimensies van duurzame ontwikkeling: de economische, sociale en milieudimensie. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: mensen (people), planeet (planet), welvaart (prosperity), vrede (peace) en partnerschap (partnership).

Huisstijl



De huisstijl van een organisatie of bedrijf is de bewust gekozen wijze van presentatie naar buiten toe. In de enge definitie is een huisstijl de visuele identiteit van een organisatie (logo's, kleur, typografie, opmaak, bedrijfskledij ...) Ruimer gaat het ook over gedrag en communicatie.

Hulpstoffen

Hulpstoffen zijn stoffen die bij de productie worden gebruikt om tijdens de bewerking of verwerking aan een bepaald technologisch doel te beantwoorden. In de warenwetgeving maakt men een onderscheid tussen technische hulpstoffen en additieven op basis van hun relatie tot het hoofdingrediënt, de productiefase waarin de stof wordt ingezet en het al dan niet deel uitmaken van het eindproduct. In een financiële context zijn het stoffen die bij de productie wordt gebruikt, maar geen bestanddeel zijn van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Organisatiecultuur

Onder 'organisatiecultuur' van een bedrijf verstaan we de fundamentele waarden en normen van dat bedrijf die zelden expliciet gedefinieerd zijn, maar altijd tot uiting komen in de uitstraling van het bedrijf en het gedrag en de overtuiging van alle werknemers. Aspecten van organisatiecultuur zijn: vestimentaire code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

Productiefiche

Een productiefiche kan verschillende vormen aannemen afhankelijk van het doel en het gebruik. Vaak is dat een receptfiche met aanduiding van benodigdheden, materiaal, werkwijze, kostprijberekening, aanwijzing voor de bediening ... (ook wel technische fiche genoemd). Soms is dat een stappenplan met de voornaamste taken.

Productiemiddelen

Productiemiddelen zijn middelen zoals arbeid, machines, energie, goederen en grondstoffen die worden gebruikt om bepaalde goederen, zaken of diensten voort te brengen.

Vleesbereiding

Een vleesbereiding is vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, kruidenrijen of additieven zijn toegevoegd of dat een verwerking heeft ondergaan die niet volstaat om de inwendige spierweefselstructuur van het vlees te veranderen en daardoor de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen. Voorbeelden van vleesbereidingen zijn gepaneerde schnitzels, gemarineerde speklapjes en gehakt.

Vleesproduct

Vleesproducten worden wettelijk gedefinieerd als: verwerkte producten die zijn verkregen door verwerking van vlees of door verdere verwerking van zulke verwerkte producten, zodat op het snijvlak kan worden geconstateerd dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn. Voorbeelden zijn gekookte schouderham, gebraden gehaktbal en gefermenteerde worsten zoals salami en droge worst.

6 Basisuitrusting

Basisuitrusting verwijst naar de infrastructuur en het (didactisch) materiaal die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.



Om de leerplandoelen te realiseren dient de school minimaal de hierna beschreven infrastructuur en materiële en didactische uitrusting ter beschikking te stellen die beantwoordt aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, hygiëne, ergonomie en milieu. Specifieke benodigde infrastructuur of uitrusting hoeft niet noodzakelijk beschikbaar te zijn op de school. Beschikbaarheid op de werkplek of een andere externe locatie kan volstaan.

We adviseren de school om de grootte van de klasgroep en de beschikbare infrastructuur en uitrusting op elkaar af te stemmen.

6.1 Infrastructuur

Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor het verwerken van vlees en vervaardigen van vleesproducten en - bereidingen:

- ontvangstruimte voor vleeskarkassen, -kwartieren of –onderdelen;
- gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden;
- lokaal voor het vervaardigen van vleesproducten en vleesbereidingen;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- lesruimte
 - met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;
 - met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
 - met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
 - met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

- Klein materiaal: hak-, pel-, snij- en uitbeenmessen, vleeszagen, aanzetstaal, slijpsteen, haken, lardeernaalden, prikkers, pekelspuit, snijplanken, spatels, kloppers, garneermateriaal, mengkommen, vormapparatuur, hamvormen, pasteivormen, vormen voor geleibereidingen, zeven, vergieten, braadslee, kookpotten, braadpannen met deksel, roestvrijstalen schotels, vleeskommen, kookketels, serveermateriaal in winkel.
- Groot materiaal: hakmolen, cutter, mixer, vulbus, mengtoestel, mengbakken, snijmachine, vleesvermalser, vacuümtoestel, zoutkoelkast, pekelpak, kook- en rookkast, convectieoven, steamer, frituurketel, fornuis met dampkap, inox werktafels, hakblok, inox karren, groentewasbak, opbergruimte, roestvast stalen bergkast, roestvast stalen bureau.
- Meetinstrumenten: thermometer, kerntemperatuurmeter, hygrometer, pekelmeter, pH-meter.
- Weegtoestellen: kruidenweegschaal (tot 1g), weegschalen voor grotere hoeveelheden.
- Gereedschappen, machines, onderhoudsproducten om het onderhoud en desinfectie van het lokaal, de machines en gereedschappen te verzorgen.
- Verpakken en etiketteren: dispensers, verpakkingsfolie en verpakkingsrecipiënten, etiketteersysteem met labelprinter of alternatief systeem.
- Grondstoffen en hulpstoffen om bereidingen en basistechnieken te kunnen uitvoeren.



6.3 Materiaal waarover elke leerling moet beschikken

Om de leerplandoelen te realiseren beschikt elke leerling minimaal over onderstaand materiaal. De school bespreekt in de schoolraad wie (de school of de leerling) voor dat materiaal zorgt. De school houdt daarbij uitdrukkelijk rekening met gelijke kansen voor alle leerlingen.

- Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen in functie van het gebruik van arbeidsmiddelen, conform de voorschriften.

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en een toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in de leerplandoelen.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analyseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom
Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven
Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	
Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	
Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreeren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	
Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderscheiden		Het onderscheid aangeven tussen ...



Onderzoeken	Onderzoek voeren	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	
Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom

8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de competenties of de kenniselementen van het opleidingsprofiel realiseren.

Leerplandoel	Competenties of kenniselementen opleidingsprofiel
1 +	-
2	OP 1
3	OP 1; OP a
4	OP 2, 9; OP gg, hh, ii, rr, ss
5	OP 7; OP u
6	OP 12; OP z, aa
7	OP 2, 5, 8; OP b, c, f, y
8	OP 10, 11; OP ff, gg, jj, kk
9	OP 10, 11; OP kk, ll, mm
10	OP 12; OP pp, qq, tt, uu, vv, ww
11	OP 13, 14, 15, 16; OP pp, qq, tt, xx
12	OP 2, 17; OP yy



13	OP 2; OP c
14	OP 2, 4; OP q, r
15	OP 4; OP t, z
16	OP 2; OP i
17	OP 2, 3; OP c, j
18	OP 2, 3; OP c, j, k, l, m, n, p, dd
19	OP 2; OP c, o, bb, cc, ee, nn, oo, zz, aaa
20	OP 2, 6; OP c, v, w, x
21	OP 2; OP c, d, e, g, h, s

8.2 Competenties en kenniselementen opleidingsprofiel

Generieke competenties	Kenniselementen
1. Werkt in teamverband	a. Communicatietechnieken
2. Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	b. Vakterminologie
3. Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid	c. Veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften
4. Werkt economisch en duurzaam	d. (Veiligheids)pictogrammen
5. Organiseert zijn werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde	e. Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
6. Maakt het werkblad, het materiaal en de ruimtes hygiënisch schoon	f. Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden
7. Organiseert het materiaal en het materiaal	g. Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, ...
8. Voert de werkzaamheden uit volgens planning en instructies en houdt de werkadministratie bij	h. Ergonomische hef- en tiltechnieken
	i. Voorschriften m.b.t. afvalsortering en gevaarlijke producten
	j. Hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften
	k. Regelgeving inzake autocontrole in de slagerij
	l. Kritische controlepunten voor het eigen werk
	m. GMP (Good Manufacturing Practices)
	n. GHP (Goede Hygiënische Praktijken)
	o. FIFO- en FEFO-principe
	p. Traceerbaarheid van producten
	q. Duurzaam verbruik van materialen, water en energie
	r. Duurzaam gebruik van machines, apparatuur en toestellen
	s. Werking en veiligheidsaspecten van te gebruiken machines, apparatuur en toestellen
	t. Kostenbewust werken



	<ul style="list-style-type: none"> u. Inrichting van de werkplek v. Reinigingsplan w. Reinigingsfiches x. Reinigingstechnieken y. Technische fiches en recepturen z. Functionele berekeningen aa. Meetinstrumenten bb. Etikettering en productidentificatie cc. Allergenen dd. Besmettingsgevaar ee. Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaartemperatuur
--	--

Beroepsspecifieke competenties	Kenniselementen
9. Controleert het vlees	ff. Anatomie van dieren
10. Verwerkt karkassen of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)	gg. Typologie van vleesstukken
11. Verdeelt de stukken volgens opdracht	hh. Kwaliteitsverschillen in productievlees
12. Maakt eenvoudige vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen	ii. Rode organenpakket
13. Maakt rauwe of gekookte zouterijproducten klaar	jj. Technieken om karkassen of grote delen uit te benen en op te delen
14. Maakt kookworsten of vleesbroden klaar	kk. Technieken om vlees te snijden
15. Maakt droge worsten	ll. Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
16. Maakt eenvoudige leverbereidingen klaar	mm. Technieken om vlees bij te snijden
17. Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatst ze in de toonbank	nn. Voorwaarden voor opslag van vlees
	oo. Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...
	pp. Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...)
	qq. Functionaliteit van de ingrediënten
	rr. Criteria voor versheid van grondstoffen
	ss. Soorten darmen
	tt. Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
	uu. Malen, verkleinen en cutteren
	vv. Afvultechnieken
	ww. Technieken voor larderen, barderen en marinieren
	xx. Pekelen, zouten, trommelen van vlees
	yy. Afwerkings- en garneringstechnieken
	zz. Verpakkingsmethoden
	aaa. Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product



Inhoud

1	Inleiding	3
1.1	Het leerplanconcept in BuO: vijf uitgangspunten.....	3
1.2	Handelingsplanmatig werken	4
1.3	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	5
1.4	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	6
1.5	Differentiatie	6
1.6	Opbouw van het leerplan	7
2	Situering	8
2.1	Omschrijving van de studierichting.....	8
2.2	Samenhang met de opleidingsfase	8
2.3	Studiebekrachtiging	8
3	Pedagogisch-didactische duiding	8
3.1	Medewerker Slagerij en het vormingsconcept.....	8
3.2	Krachtlijnen	9
3.3	Opbouw.....	10
3.4	Samenhang ASV – BGV.....	10
3.5	Aandachtspunten.....	11
4	Leerplandoelen	11
4.1	Overkoepelende vaardigheden in slagerij	11
4.2	Vorbereidende werkzaamheden in slagerij.....	12
4.3	Vaktechnisch handelen in slagerij.....	15
4.4	Economisch en duurzaam handelen	17
4.5	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	18
5	Lexicon	20
6	Basisuitrusting	21
6.1	Infrastructuur	22
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	22
6.3	Materiaal waarover elke leerling moet beschikken.....	23
7	Glossarium	23
8	Concordantie	24
8.1	Concordantietabel.....	24



8.2 Competenties en kenniselementen opleidingsprofiel25

