|  |
| --- |
| **Inspiratiedocument lesdoelen Slagerijtechnieken 2de gr** |

***Toelichting vooraf***

Een leerplandoel is ruim omschreven en moet vertaald worden in concrete lesdoelen. Deze lesdoelen zijn als het ware stapstenen om uiteindelijk het leerplandoel in zijn volle breedte te bereiken.

Tijdens de verdiepende sessies van de leerplantoelichting werd een eerste aanzet gegeven maar het is de bedoeling dat dit nog aangevuld wordt.

Enkele belangrijke opmerkingen hierbij:

* Dit is een **inspiratie**document: je bent vrij om deze te gebruiken, je kan gerust andere of bijkomende doelen formuleren!
* Het document is ‘**work in progress**’: ga met dit document (verder) aan de slag in de vakgroep en vervolledig, wijzig … maar houd steeds het leerplandoel als richting en waak erover dat het leerplandoel volledig aangereikt wordt.

Ik zou het fijn vinden als jullie dit document aanvullen zodat dit inspiratiedocument aangroeit tot een schat aan informatie!

Overkoepelende vaardigheden in slagerij

1. De leerlingen analyseren ~~verschillende~~ uitbatingsvormen binnen het vakgebied slagerij op het vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2. Via dit doel analyseren de leerlingen de verschillende formules en contexten binnen het vakgebied slagerij. Je kan hen wijzen op de specifieke infrastructuur, het aanbod/assortiment, verschillen in organisatie van productie en automatiseringsgraad, andere klantendoelgroep ... 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.
3. Je kan dat benaderen vanuit een innovatieve en creatieve kijk op de sector:
* Welke vorm van slagerij spreekt je aan?
* Naar welke doelgroep richten ze zich?
* Wat is het bestedingspatroon van die doelgroep?
* Wat is typisch voor die uitbatingsvorm?
* Welke sfeer wordt er nagestreefd?
* Hoe is die zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hier aan?
* Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?
1. Je kan dit doel realiseren via een onderzoeksopdracht waarbij leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm laten voorstellen voor de klas.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen volgen de afspraken van de organisatie op.
2. Je kan dit 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.
3. Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#_Huisstijl) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#_Organisatiecultuur) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken en verwerven inzicht in het aansturen van een team.
2. Het respectvol samenwerken beperkt zich niet tot medeleerlingen, maar houdt eveneens respect in ten opzichte van leraren en ondersteunend personeel en de hun opgedragen functie of taak. Dat uit zich in een correcte omgang en respect voor de identiteit van de ander.
3. De leerlingen verwerven inzicht in communicatietechnieken en -middelen en principes van leiding geven.
4. 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 het onderhoud zo vlot mogelijk te laten verlopen? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan hiertoe bijdragen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen analyseren de samenstelling van [vleesbereidingen](#_Vleesbereiding) en [vleesproducten](#_Vleesproduct) op basis van voedingswaarde en gezondheid met aandacht voor voedingsstoffen, voedingsmiddelen en bijhorende wetgeving.

Samenhang tweede graad: II-Nat-da LPD 7

1. 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.
2. Bespreek met de leerlingen het verschil tussen voedingsstoffen en -middelen, de soorten voedingsstoffen met hun belangrijkste functie.
3. Je kan aan de hand van een berekening van de kcal leerlingen laten kennis maken met de voedingsmiddelentabel. Je kan daarbij ook eenvoudige ICT-toepassingen zoals een zelf ontworpen rekenblad inzetten.
4. Bespreek op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen (zie ook LPD 5).
5. Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan daarbij gebruik maken van de voedingsdriehoek.
6. Je kan dit leerplandoel concreet maken door in te spelen op wensen van de klant op basis van hun cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur, intolerantie of allergie … (lactosevrij, glutenvrij …).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Technieken en technologische processen in slagerij

1. De leerlingen onderscheiden basisgrondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, [bewerkingsstadium](#_Technisch_proces), houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.
* volgende vleessoorten komen aan bod in de 2de graad: varken, kip, voorkwartier rund of voorkwartier kalf
1. 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/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 voortaak kan je kennis activeren, bv. bespreek de 2 belangrijkste ingrediënten van die bereiding.
2. 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 …).
3. 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 halffabricaat.
4. Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 10. Bv. een inzicht in de deelstukken van vlees zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.
5. Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk … zeker aan bod komen. Je kan dat samen met LPD 18 behandelen.
6. Via een bedrijfsbezoek (bv. kwekerij, slachterij) kan je het traject van stal tot aangeleverd karkas en/of deelstuk in beeld brengen. Die informatie is veelal ook digitaal beschikbaar en kan via een onderzoeksopdracht aan bod komen.
7. De opgesomde vleessoorten kunnen worden uitgebreid met konijn, lam, organenpakket (5de kwartier).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen selecteren en hanteren het basis[materieel](#_Materiaal_-_Materieel) in slagerij met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.
2. Beperk je tot het basis groot materieel (werktafels, vleesmolen, vulbus, fornuizen, ovens, kookketel, koeling, snijmachines ...) en klein materieel (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 de 3de graad.
3. Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze zullen werken in de praktijk.
4. Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing en duurzaamheid.
5. Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 27) en arbeidsveiligheid (LPD 28).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen berekenen, meten en wegen de juiste hoeveelheden in functie van een bereiding.
2. De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.
3. Je leert leerlingen ook hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche.
4. De leerlingen oefenen rekenvaardigheden aan de hand van de productiefiche: omzetten van stuk naar gewicht, omrekenen van productiefiche naar een andere productiehoeveelheid. Leerlingen kunnen daarbij gebruik maken van omrekentabellen (bv. kg ) g - mg) of een rekenblad.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen volgen de productiefiche nauwkeurig op en werken kwaliteitsvol door respecteren de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.
2. Het kwaliteitsvol werken uit zich in zorgvuldig 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 en kan als onderbouwend doel worden opgenomen in heel wat leerplandoelen.
3. Bij het hanteren van een productiefiche maken leerlingen gebruik van de basisvaktermen.
4. Je kan dit doel inoefenen bij het bereiden van vleesbereidingen en vleesproducten maar ook bij panklare gerechten en salades.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen structureren hun activiteiten en hebben oog voor efficiëntie.
2. De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie en plannen hun activiteiten.
3. Door stapsgewijze oefeningen verwerven leerlingen inzicht in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. werkplanning, samenvatting recept, ingrediëntenlijst … Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken.
4. In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een stappenplan of planning van één of meerdere taken laten opstellen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen passen technieken toe bij het uitsnijden en uitbenen van karkassen in functie van de bestemming.
* volgende vleessoorten komen aan bod in de 2de graad: varken, kip, voorkwartier rund en voorkwartier kalf
1. Via dit leerplandoel verwerven leerlingen technieken om vlees te snijden, karkassen of stukken vlees uit te benen en op te delen in functie van hun bestemming (typologie van vleesstukken). Een elementaire anatomische kennis van dieren is noodzakelijk.
2. De opgesomde vleessoorten kunnen worden uitgebreid met konijn en lam.
3. 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 snijoefeningen (bv. gyros, gehakte biefstuk … ).
4. Besteed ook aandacht aan de basistechniek van het scherp houden van messen (aanzetten op staal en slijpen).
5. De leerling zal een juiste selectie moeten maken van het materieel (LPD 6) zodat dat afgestemd is op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees.
6. Dit doel staat in relatie tot het respectvol omgaan met grondstoffen (LPD 19): voorkom insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten; zorg ervoor dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt, bewaak het behoud van de herkomstidentificatie.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen werken ~~de~~ deelstukken af voor verdere bereiding of verkoop.
2. De leerlingen oefenen technieken zoals ontvetten, kantsnijden, ontvliezen, pellen, ontzwoerden, verwijderen van bloeduitstortingen, klieren, beensplinters en kraakbeen.
3. Bij het verkoopklaar maken verdelen de leerlingen de vleesdelen volgens bestemming en oefenen ze in portioneren.
4. De leerlingen waken erover dat de verschillende loten apart worden gehouden in functie van traceerbaarheid en houdbaarheid.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen passen technieken toe bij het maken van eenvoudige [vleesbereidingen](#_Vleesbereiding).
* Technieken eigen aan vleesbereidingen: marineren, paneren/omhullen, larderen, hakken, malen, versnijden, samenstellen, afvullen/afbinden, portioneren
1. 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.
2. Je kan inspelen op trends, streekproducten, seizoens- en marktaanbod, creativiteit van de leerling …
3. Breng dit leerplandoel samen aan met de kennis van grondstoffen (LPD 5) zodat de leerlingen een inzicht krijgen in de specifieke rol van de gebruikte ingrediënten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen maken eenvoudige [vleesproducten](#_Vleesproduct) klaar en lichten het productieproces toe.
* eenvoudige rauwe/gekookte zouterijproducten, kookworsten/vleesbroden, droge worsten, lever/bloed/geleibereidingen;

technieken eigen aan vleesproducten: pekelen, droogzouten, vacuümzouten, nazouten, drogen, pasteuriseren, voorgaren, verhitten, rijpen, roken.

1. Aan de hand van enkele eenvoudige vleesproducten worden de verschillende productieprocessen en de bijhorende technologie verkend.
2. Beperk je tot de basisprincipes, daarop wordt verder gebouwd in de 3de graad.
3. Breng dit leerplandoel samen aan met de kennis van grondstoffen (LPD 5) zodat de leerlingen een inzicht krijgen in de specifieke rol van de gebruikte ingrediënten.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen passen bij het presenteren van vlees, vleeswaren en bereidingen technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.
2. De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief en zorgvuldig presenteren en garneren van producten.
3. De leerlingen passen de presentatietechnieken toe zowel op plateau als op buffet, saladbar, toonbank …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product op basis van de verworven vaardigheden en kennis.
2. Je kan leerlingen zelf voorstellen laten formuleren, initiatief nemen, creativiteit tonen.
3. De leerlingen zullen eerst een aantal basisvaardigheden en -kennis moeten verwerven. Je kan daar naartoe werken en leerlingen begeleiden. Denk bv. aan een mystery box, een uitdaging om resten creatief te verwerken, een eindproefje …
4. Dit doel kan je linken aan LPD 16 waarbij leerlingen binnen de studierichting Slagerijtechnieken inzicht verwerven in het technologisch proces. De procesevaluatie zal voorrang krijgen op de evaluatie van het product.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen controleren een eenvoudig productieproces en analyseren de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, toegelaten bijkomstige ingrediënten (TBI) en additieven op het product.

Samenhang tweede graad: II-Nat-da LPD 12

1. Doorloop systematisch met de leerlingen de stappen binnen een [technisch proces](#_Technisch_proces_1) zodat ze inzicht verwerven in het volledige productieproces.
2. Bespreek de basis fysico-chemische processen die zich voordoen bij het behandelen van vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en/of gerechten in slagerij (bv. zouten, drogen, roken, rijpen, marineren, bereiden, verduurzamen). Belangrijke omgevingsfactoren zijn temperatuur, zuurtegraad, wateractiviteit (aW-waarde).
3. Je leert leerlingen oefenen in het stipt en nauwkeurig opvolgen van processen en zichzelf evalueren. Reflecteer met hen en leer leerlingen voorstellen doen om processen bij te sturen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen analyseren de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria.

Samenhang tweede graad: II-Ned-da LPD 19

1. De leerlingen ontleden het eindproduct zintuigelijk (organoleptische beoordeling) en aan de hand van objectieve criteria (vorm, maten, gewichten …).
2. Leerlingen zullen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze hun beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met het vak Nederlands.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Economisch en duurzaam handelen

1. De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe met oog voor innovatie en duurzaamheid.

Samenhang tweede graad: II-Nat-da LPD 8

1. Je leert leerlingen reflecteren over de belangrijke plaats die voeding inneemt in het dagelijks leven. Je kan dat economisch benaderen, maar evenzeer op maatschappelijk vlak. Denk aan thema’s zoals ecologische voetafdruk; korte keten, transformatie naar veilig, gezond, voedzaam en betaalbaar voedsel; circulaire economie; bioproducten; eerlijke handel (fairtrade); [duurzame ontwikkelingsdoelen](#_Duurzame_ontwikkelingsdoelen_1); voedselverspilling …
2. Via het bespreken van vegetarisme/veganisme en bereiden van vegetarische/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.
3. Je leert leerlingen reflecteren over rolmodellen of influencers in de voeding die zij of jijzelf aanbrengen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen).
2. De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen en verwerken – indien mogelijk – overschotten tot een bruikbaar product. Je kan dat situeren in het bredere kader van [duurzaam handelen](#_Duurzaam_handelen).
3. Je kan leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten … en dat in relatie brengen tot de kostprijs (LPD 20).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materieel.
2. De leerlingen krijgen via dit leerplandoel inzicht in de kostprijs van de voornaamste [hulpstoffen](#_Hulpstoffen), grondstoffen en materieel en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Benadruk het verschil tussen aankoopprijs van de grondstof en de verkoopprijs voor de klant.
3. Je kan leerlingen (als voorbereidingstaak) prijzen laten opzoeken, aankoopprijzen noteren op productiefiche, bij gebruiksaanwijzingen van materieel …

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen berekenen de grondstoffenkostprijs van een bereiding.
2. Vertrek van een eenvoudige productiefiche zodat je de basisprincipes van een grondstoffenkostprijsberekening kan inoefenen. In de 3de graad wordt dat uitgebreid aan de hand van complexere bereidingen en worden alle andere kosten in rekening gebracht.
3. Je kan werken aan rekenvaardigheden (LPD 7) en ICT-middelen inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma van de school …).
4. Bij wijze van leerlijn maak je in een later stadium oefeningen in het optimaal verwaarden of vermarkten van karkassen of grote vleesstukken: hoe kan je de bruto grondstof zo efficiënt en economisch mogelijk opwaarderen zodat een maximaal rendement bekomen wordt?
5. Je kan dit doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest).
6. Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (zie LPD 5) bv. karkas voorgesneden in deelstukken ten opzichte van zelf uitbenen, kipfilet ten opzichte van gehele kip, rekening houden met onkosten verwerking van afval.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen handelen conform milieuvoorschriften en afspraken bij het behandelen van afval.
2. De leerlingen leven de milieuwetgeving (VLAREM) na die van toepassing is in de slagerij. Je kan gebruik maken van de autocontrolegidsen van de slagerij (LPD 25).
3. De leerlingen sorteren afval, herbruikbare verpakking, leeggoed; ze slaan afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op volgens de afspraken binnen de school.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen ontvangen en controleren karkassen en stukken vlees.
2. Bij aanvang van de activiteit voeren de leerlingen een controle uit op het vlak van temperatuur, hoeveelheid, kwaliteit, hygiëne en versheid. Aansluitend worden de nodige gegevens geregistreerd in functie van traceerbaarheid en HACCP.
3. Je kan de wettelijke reglementering op het vlak van kwaliteitsnormen (kwaliteitsafwijkingen, kwaliteitsverschillen productievlees), vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen verkennen.
4. Je kan dit doel in samenhang zien met LPD 5.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

1. De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.
2. Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de klant. Dat uit zich in een verzorgd uiterlijk en verzorgde kledij zowel in de praktijk als in de technische vorming.
3. Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen passen de basisprincipes van HACCP toe en verklaren ze.
* hygiënische kledij in praktijk slagerij;

respecteren van stromen en zones (flow van grondstoffen, verpakking, afval, personen), vermijden van kruisbesmetting;

temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);

autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP;

gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen).

1. Je kan die principes concreet maken door ze aan de hand van de schooleigen HACCP-procedure te bespreken en ze in te bedden in praktijkoefeningen (bv. besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, *E.coli*, salmonella ...), kruiscontaminaties).
2. Daarnaast zal je via de autocontrolegids voor de slagerij leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes.
3. Benader die principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen daarin verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen …
4. Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen zal leiden tot het automatiseren van die handelingen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaartechnieken per soort grondstof, halffabricaat en/of product toe en houden rekening met
* FIFO en FEFO;
* verband tussen temperatuur en bewaring;
* soorten verpakking en invloed op hygiëne en bewaring;
* wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van voorverpakte en niet voorverpakte producten.

Samenhang tweede graad: II-Nat-da LPD 11

1. De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden.
2. Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren. Je kan gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem.
3. Je kan met de leerlingen de verschillende bewaar- en verpakkingstechnieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen onderhouden [materieel](#_Materiaal_-_Materieel) en productieruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.
2. Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.
3. De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud. Benadruk de kostprijs van onderhoudsproducten (LPD 20).
4. Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedure van de school …
5. De richtlijnen in verband met het onderhoud van materieel kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart. Je kan die gebruiksaanwijzingen samen met de leerlingen verkennen zodat ze die vlot kunnen gebruiken (LPD 6).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van [materieel](#_Materiaal_-_Materieel) en hebben aandacht voor de veiligheid van zichzelf en teamgenoten.
2. Aan de hand van de Codex welzijn op het werk kan je de leerling laten kennismaken met basisbegrippen inzake arbeidsveiligheid.
3. Je verwijs naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materieel moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden.
4. Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
5. Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
6. Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de slagerij beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan een correcte houding achter de balie, in de slagerij.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen.

Samenhang tweede graad: II-LIOP-ddaa LPD 9

1. De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.
2. Je beperkt je tot de basiskennis van EHBO en het toepassen van eenvoudige en toegelaten handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte.
3. Je kan dat in het begin van het schooljaar of tijdens een ‘veiligheidsweek’ grondig bespreken aan de hand van een didactische affiche en het opnemen in de leidraad praktijk.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3/4 | Lesdoel SMARTI | Leerinhoud(en) nodig om leerplandoel te bereiken (vaardigheden en ondersteunende kennis) | Welk concreet waarneembaar gedrag verwacht je? | Suggestie ivm werkvorm |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |