

## Slagerij 2de graad

### De studierichting Slagerij 2de graad

#### 1. De studierichting in de matrix

Graad	2de graad
Finaliteit	A-finaliteit
Studiedomein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + competenties uit BK Slager

#### 2. Korte beschrijving van de studierichting

Slager is een praktische richting in de arbeidsmarktfinaliteit. Leerlingen verkennen het deelgebied slagerij op vlak van uitbatingsvormen, grondstoffen en materieel. Ze verwerven de basiskennis en de basisvaardigheden voor het uitsnijden van vers vlees, het vervaardigen van verkoopklare gerechten en de vleeswarenbereiding en hebben daarbij aandacht voor voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen.

#### 3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Slagerij zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Via concrete contexten verwerven ze basis-theoretische inzichten. Zij leren binnen een afgebakende en veilige leersituatie geleidelijk meer autonoom functioneren en zijn in staat effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken. Fijn-motorische vaardigheden helpen leerlingen om tot realisaties in de praktijk te komen.

Ze gaan praktisch en creatief aan de slag met vlees, vleeswaren en vleesproducten in de slagerij. Zij hebben een goede fijne motoriek, werken georganiseerd en kunnen samenwerken in team.

#### 4. Specifiek voor de studierichting

- Basisverwerking en -bereiding van vlees, vleesbereidingen en -producten

#### 5. De modellessentabel

Algemene vorming	II,1	II,2	Specifieke vorming	II,1	II,2
Godsdienst	2	2	Slagerij	14	14
Engels of Frans	2	2			
Lichamelijke opvoeding	2	2			

Maatschappelijke vorming	2	2	
Nederlands	3	3	
Wiskunde	2	2	
<b>Onderliggend aan algemene en specifieke vorming</b>			<b>II,1</b>
Realisatie leerplandoelen Gemeenschappelijk Funderend Leerplan (GFL)			1*

\* De leerplandoelen van het GFL kunnen worden gerealiseerd via schooleigen projecten, door een of meer leerplandoelen te integreren in vakken van de algemene of de specifieke vorming of door een aantal leerplandoelen samen onder de vorm van een vak aan te bieden (zoals Artistieke vorming, ICT, Mens & samenleving), of door een combinatie van voorgaande mogelijkheden.

Het is geenszins de bedoeling om het GFL als één afzonderlijk vak te realiseren. Dergelijke benadering zou voorbijgaan aan het gemeenschappelijk en funderend karakter van het leerplan. De tijd die voor het GFL in de modellessentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van het GFL onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lessentabel een eigen invulling krijgen.

<b>Suggesties complementair gedeelte<sup>o</sup></b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Artistieke vorming ICT Schooleigen keuzes: - Een vak van de algemene vorming van de studierichting - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum ...		

<sup>o</sup> Indien de school ervoor kiest om verplichte leerplandoelen aan te bieden in een of meer lesuren van het complementair gedeelte, dan maken die lesuren samen met de relevante lesuren van de algemene of de specifieke vorming voorwerp uit van het onderzoek van de onderwijsleerpraktijk m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

<b>Totaal algemene en specifieke vorming</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer in zwart aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.		
De realisatie van de algemene vorming in de A-finaliteit kan via diverse organisatiemodellen (via afzonderlijke vakken, een gedeeltelijk geïntegreerde benadering of een volledig geïntegreerde benadering). Voor de tweede graad worden op basis van de nieuwe minimumdoelen aangepaste organisatiemodellen uitgewerkt.		

## 6. Het leerplan Slagerij

### 6.1 Krachtlijnen

- Overkoepelende vaardigheden in slagerij
- Voorbereidende werkzaamheden in slagerij
- Vaktechnisch handelen in slagerij
- Economisch en duurzaam handelen
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

### 6.2 Opbouw

- Overkoepelende vaardigheden in slagerij
  - Verkennen vakgebied
  - Afspraken in een organisatie
  - Teamwork

- Voedingswaarde en gezondheid
- Voorbereidende werkzaamheden in slagerij
  - Grondstoffen en materieel
  - Meten en wegen
  - Plannen en organiseren
  - Uitsnijden en uitbenen
  - Deelstukken afwerken
- Vleeswaren en verkoopklare gerechten
  - Technieken bij vleesbereidingen
  - Vleesproducten
  - Creativiteit
- Economisch en duurzaam handelen
  - Belang van voeding in samenleving
  - Respectvol omgaan met materieel en grondstoffen
  - Prijzen opzoeken, berekenen grondstoffenkostprijs
- Voedselveilig en arbeidsveilig handelen
  - Persoonlijke hygiëne
  - HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen
  - Onderhoud
  - Arbeidsveiligheid en ergonomie
  - EHBO

## 7. Infrastructuur

- Ontvangstruimte voor o.a. vleeskarkassen, gekoelde opbergruimte, koelinstallatie en vriescel, een gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden, een lokaal voor het vervaardigen van vleeswaren en bereide gerechten volgens wettelijke voorschriften
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

### Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 2de graad

Bakkerij	Slagerij	Restaurant-keuken
<b>Overkoepelende vaardigheden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkennen vakgebied</li> <li>• Afspraken in een organisatie</li> <li>• Teamwork</li> <li>• Voedingswaarde en gezondheid</li> </ul>		
<b>Vorbereidende werkzaamheden in brood- en banketbakkerij</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondstoffen en materieel</li> <li>• Meten en wegen</li> </ul>	<b>Vorbereidende werkzaamheden in slagerij</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondstoffen en materieel</li> <li>• Meten en wegen</li> <li>• Plannen en organiseren</li> </ul>	<b>Vaktechnisch handelen in keuken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plannen en organiseren</li> <li>• Grondstoffen en materieel</li> <li>• Meten en wegen</li> <li>• Basisbereidingen/ technieken,</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plannen en organiseren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uitsnijden en uitbenen</li> <li>• Deelstukken afwerken</li> </ul>	<p>gerechten, dresseertechnieken, distributie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Creativiteit</li> </ul>
<p><b>Bereidingen in brood- en banketbakkerij</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basistechnieken bij bereiden, afbakken, afwerken</li> <li>• Creativiteit</li> </ul>	<p><b>Vleeswaren en verkoopklare gerechten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technieken bij vleesbereidingen</li> <li>• Vleesproducten</li> <li>• Creativiteit</li> </ul>	<p><b>Vaktechnisch handelen in restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiseren en voorbereiden</li> <li>• Grondstoffen en materieel</li> <li>• Communicatie met gasten</li> <li>• Bestelling</li> <li>• Bereiding koude en warme dranken</li> <li>• Bedienen</li> </ul>
<p><b>Economisch en duurzaam handelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Belang van voeding in samenleving</li> <li>• Respectvol omgaan met materieel en grondstoffen</li> <li>• Prijzen opzoeken, berekenen grondstoffenkostprijs</li> </ul>		
<p><b>Voedselveilig en arbeidsveilig handelen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• HACCP, verpakken en opslaan, milieubewust handelen</li> <li>• Onderhoud</li> <li>• Arbeidsveiligheid en ergonomie</li> <li>• EHBO</li> </ul>		

#### Onderscheid in D/A-finaliteit

- Meer nadruk op onderzoeksvaardigheden, inzicht, plannen en organiseren
- Economisch en duurzaam handelen - bijkomende nadruk op
  - Administratieve taken & ICT
  - Organiseren en controleren productieproces
  - Kwaliteitsbeoordeling
  - Ontvangst en controle van goederen

### Inhoudelijke samenhang met studierichtingen van de 3de graad

De studierichting is inhoudelijk verwant met de volgende studierichting in de 3de graad

- Slagerij (BK Slager)

De inhoudelijke samenhang tussen studierichtingen van de 2de en de 3de graad is indicatief voor hoe het curriculum wordt opgebouwd van de 2de naar de 3de graad en welke elementen vanuit beroepskwalificaties indalen in de 2de graad. De voorziene opbouw heeft geen impact op de eigenlijke studiekeuze die leerlingen uiteindelijk zullen maken. De ontwikkeling van leerlingen doorheen de tweede graad verloopt soms onvoorspelbaar. Daarom zal het belangrijk zijn om de mogelijkheden en kansen van leerlingen zo ruim mogelijk te houden.