

Medewerker slagerij S

2de graad A-finaliteit

II-MeSl-a

ONTWERP

BRUSSEL

D/2021/13.758/151

Versie januari 2022

Disclaimer

Gezien de te grote omvang en gedetailleerdheid van het geheel van de basisvorming en de specifieke vorming zoals bepaald door de Vlaamse regering (eindtermen, specifieke eindtermen, beroepskwalificaties) zal er, in tegenstelling tot het oorspronkelijke opzet van onze leerplannen, veelal onvoldoende ruimte zijn om de leerplandoelen in dit leerplan met voldoende diepgang te realiseren binnen de beschikbare onderwijstijd of voor het schoolbestuur, het lerarenteam of de individuele leraar om eigen inhoudelijke of didactische keuzes te maken.

De leerplannen 2de graad zijn opgesteld onder voorbehoud van de uitspraak van het Grondwettelijk Hof met betrekking tot het verzoekschrift waarmee de vernietiging van dat decreet wordt gevraagd.

Naargelang de samenstelling van de studierichting waarvoor een leerplan geldt, integreren de leerplandoelen eindtermen basisvorming, cesuurdoelen en/of doelen die leiden naar een beroepskwalificatie. In de concordantietabel geven we duidelijk aan welke leerplandoelen de eindtermen basisvorming, de cesuurdoelen en/of de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie realiseren. De opgenomen cesuurdoelen en de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie werden in overleg met de onderwijsverstrekkers vastgelegd en zijn onder voorbehoud van de goedkeuring van de curriculumdossiers 2de graad.



1 Algemene inleiding

De start van de modernisering secundair onderwijs gaat gepaard met een nieuwe generatie leerplannen. Net zoals in de eerste graad zijn de nieuwe leerplannen van de tweede graad ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool en gaan ze uit van de professionaliteit van de leraar en het eigenaarschap van de school en het lerarenteam.

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

De nieuwe leerplannen vertrekken vanuit het **vormingsconcept** van de katholieke dialogeschool 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 lesuren ...).

De nieuwe 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 leerplannen.

De nieuwe leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze** na de tweede graad. Het proces van de studiekeuze eindigt immers niet na de eerste graad. In de tweede graad onderzoeken leerlingen meer gericht waar hun capaciteiten liggen en wat hun talenten zijn. 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 derde graad.

De nieuwe leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden pedagogisch-didactisch voldoende ruimte voor een eigen aanpak van de leraar, het lerarenteam of de school. [\[zie disclaimer\]](#).

De nieuwe leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming van de tweede graad. 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. De samenhang in de tweede graad betreft zowel de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) als de horizontale samenhang tussen vakken binnen studierichtingen en over studierichtingen en finaliteiten. Waar relevant geven de leerplannen expliciet aan voor welke doelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren algemene vorming (incl. godsdienstleraren) en leraren specifieke 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 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 **beloftevol** is en alle leeransen 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 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. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over culturele vorming spreken zonder met taal bezig te zijn; je kan niet beweren dat wetenschap en techniek geen band hebben met economie, wiskunde of geschiedenis. Dwarsverbindingen doorheen de vakken zijn daarbij belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar** maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. De gemeenschappelijke leerplannen (Gemeenschappelijk funderend leerplan en Gemeenschappelijk leerplan ICT) helpen daartoe. Ze worden gestuurd door keuzes die een school (schoolbestuur, beleidsteam, lerarenteam) maakt. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan zorgt voor het fundament van heel de vorming dat gerealiseerd wordt in vakken, in projecten, in schoolbrede initiatieven of in een specifieke schoolcultuur.
- 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.

1.3 Ruimte voor leraren(teams) en scholen

[zie disclaimer]

De vrijheid die de leraar krijgt om met het leerplan te werken vraagt van hem een grote professionaliteit. Professionaliteit vergt meesterschap. De leraar is dus een meester in zijn vak; hij beheerst de inhouden die

hij onderwijst. Een diep gevoel van verantwoordelijkheid en de overtuiging dat elke leerling het recht heeft om op een goede manier gevormd te worden, liggen aan de basis van zijn professioneel bezig zijn.

Vorming is voor die leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Vorming is iets wat hem in die mate beroert dat hij voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren zoekt om de wereld te ontsluiten. Hij wil de leerling tot bij de wereld brengen. De leraar introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt en hij probeert hen ook vriend van die wereld te laten worden. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen gegrepen kunnen worden door de cultuur van het Frans of door het ambacht van een metselaar. Hij initieert leerlingen in een wereld en probeert hen zover te brengen dat ze er hun eigen weg in kunnen vinden.

We hebben de leerplandoelen noch chronologisch noch hiërarchisch geordend. Vanuit het pedagogisch project van de school, vanuit zijn passie, expertise en creativiteit, in functie (van de beginsituatie) van de klasgroep kan de leraar eigen accenten leggen en differentiëren. Hij kan kiezen welke leerplandoelen hij op welke manier samenneemt bij het uitwerken van lessen, thema's of projecten.

In het leerplan leggen we geen didactische werkvormen vast. Ter ondersteuning van leraren(teams) geven we voor bepaalde leerplanonderdelen louter een indicatie van de nodige onderwijstijd. Dat betekent dat leraren(teams) alle vrijheid hebben om langere leerlijnen op te bouwen en in te zetten op de spiraalsgewijze aanpak van bepaalde leerplandoelen. Leraren bepalen zelf welke contexten ze laten spelen, welke methodieken ze hanteren.

1.4 Differentiatie

De nieuwe leerplannen bieden volop kansen om gedifferentieerd te werken. Ze laten toe om te differentiëren op verschillende manieren:

- verschillende inhoudelijke keuzes;
- doelen integreren;
- inhouden verbreden door andere contexten aan bod te laten komen;
- verdieping aanbieden;
- in te spelen op verschillen in het abstractievermogen van leerlingen.

Differentiëren is van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen die starten in een studierichting van de tweede graad en voor wie dit leerplan bestemd is, behoren immers wel tot de doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Dikwijls hebben zij reeds een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de eerste graad, de gevolgde basisoptie, de thuissituatie en vormen van informeel leren. Het is belangrijk om zicht te krijgen op die aanwezige kennis en vaardigheden en vanuit dat gegeven, soms gedifferentieerd, verder te bouwen.

Ook de motivatie van leerlingen is soms sterk verschillend. Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. De ene context kan betekenisvol zijn voor een leerlingengroep, terwijl een andere context dan weer betekenisvoller kan zijn voor een andere leerlingengroep.

Daarnaast bieden leerplannen 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 het aanbieden van meer kennis of vaardigheden leerlingen uit te dagen.

Verschillende leerinhouden aanbieden aan verschillende leerlingen is één vorm van differentiatie.



Andere mogelijkheden zijn differentiëren in didactiek, in graad van autonomie en ondersteuning. De ene leerling kan snel zelfstandig werken, de andere heeft intense begeleiding nodig. In de wenken bij de leerplandoelen verwijzen we soms naar differentiatiemogelijkheden. Dat kan door al dan niet ondersteuning of hulpmiddelen aan te bieden in de vorm van voorbeelden, schrijfkaders, stappenplannen ...

Didactische differentiatie kan ook betrekking hebben op het flexibel aanwenden van de beschikbare leertijd, zoals variëren in tempo van onderwijzen en in leertempo van leerlingen, de ene leerling of leerlingengroep wat meer tijd geven dan de andere om hetzelfde te leren. Differentiatie kan ook door leerlingen naar verschillende producten te laten toewerken die dan naar gedifferentieerde vormen van evaluatie leiden.

1.5 Opbouw van de leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur: algemene inleiding, situering, pedagogisch-didactische duiding, leerplandoelen, basisuitrusting, concordantie. Alle onderdelen van het leerplan maken inherent deel uit van het leerplan. Schoolbesturen van Katholiek Onderwijs Vlaanderen die de leerplannen gebruiken, verbinden zich tot de realisatie van het gehele leerplan.

In de **algemene inleiding** belichten we het leerplanconcept en gaan we o.m. dieper in op de visie op vorming, de ruimte voor leraren(teams) en scholen en de mogelijkheden tot differentiatie.

In de **situering** beschrijven we - waar relevant - de samenhang met de eerste graad, de samenhang in de tweede graad 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. de nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn sober en helder geformuleerd waarbij het leerplandoel als geheel het verwachte niveau van realisatie en beheersing aangeeft. Waar relevant voegen we bij de leerplandoelen een opsomming of een afbakening (★) toe die duidelijk aangeeft wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook de pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel.

Alle leerplandoelen zijn te bereiken, met uitzondering van attitudes. Leerplandoelen die een **attitude** zijn en dus na te streven, duiden we aan met een sterretje (*).

We tonen de **samenhang** met andere leerplannen in de **tweede graad**. Zo geven we het overleg in lerarenteams alle kansen. Waar relevant verwijzen we ook naar **samenhang met de eerste graad** en naar specifieke items die reeds in de leerplannen van de eerste graad aan bod kwamen.

Ten slotte geven we een aantal zinvolle of inspirerende **wenken** (✓). Het betreft voornamelijk een noodzakelijke toelichting bij leerplandoelen of specifieke begrippen, suggesties voor een mogelijke didactische aanpak of een afbakening van de leerstof.

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

In de **concordantie** geven we aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde eindtermen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar beroepskwalificaties.

1.6 Tot slot

[zie disclaimer]

De nieuwe leerplannen geven richting en laten ruimte. Ze faciliteren de inhoudelijke dynamiek en de continuïteit in een school en lerarenteam. Ze vormen een kwaliteitskader dat inzet op een eigen visie en een identiteitskader dat de unieke identiteit van een school in de diverse samenleving versterkt en ondersteunt. Zo garanderen we 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. We versterken het eigenaarschap van scholen die d.m.v. eigen beleidskeuzes de vorming van leerlingen gestalte geven. We creëren ook ruimte voor het vakinhoudelijk en pedagogisch-didactisch meesterschap van de leraar, maar bieden – via pedagogische begeleiding – ondersteuning waar nodig.

2 Situering

2.1 Samenhang in de tweede graad

2.1.1 Samenhang binnen de studierichting Medewerker slagerij

De specifieke vorming wint aan betekenis als deze in samenhang met doelen uit de algemene vorming wordt gerealiseerd. Bij de beschrijving van de leerplandoelen worden enkele suggesties gedaan. We denken hierbij aan doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan in functie van teamwork, doelen uit het leerplan wiskunde met betrekking tot inhoudsmaten, omrekenen van recepten ...

2.1.2 Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit

Binnen de A-finaliteit in het domein Voeding en horeca is er een sterk verwantschap met de studierichting Slagerij (2de graad). Daarnaast komen er een aantal doelen ook terug in de studierichtingen Keukenmedewerker, Medewerker fastfood, Hulpkelner, Medewerker (banket)bakkerij.

Bij 3.4 Leerlijnen gaan we hier dieper op in.

2.2 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is opgemaakt voor het specifiek gedeelte van studierichting Medewerker slagerij en is geschreven voor 28 u per week per schooljaar. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken in dat aantal lessen aan bod laat komen. [zie disclaimer]

3 Pedagogisch-didactische duiding

3.1 Medewerker slagerij en het vormingsconcept

Het leerplan Medewerker slagerij is ingebed in het vormingsconcept van de katholieke dialogeschool. 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. Deze 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. Ze houden rekening met de voedingswaarde en gezondheid. Het betreft meer algemene doelen die niet elke les aan bod hoeven te komen.

Vorbereidende 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.

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 Leerlijnen

3.4.1 Samenhang in de tweede graad

In de tweede graad ligt de focus op onder begeleiding en met hulpmiddelen de basisvaardigheden en -attitudes verwerven.

Binnen het domein Voeding en horeca zijn volgende studierichtingen die leiden tot een onderwijskwalificatie 2 sterk verwant: Medewerker (banket)bakkerij, Keukenmedewerker, Medewerker fastfood en Hulpkelner.

Elke studierichting heeft zijn eigenheid maar anderzijds zijn er ook overeenkomsten op het vlak van werken in een organisatie, economisch, duurzaam, voedselveilig en arbeidsveilig handelen.

Ook zijn er inhoudelijk heel wat gelijkenissen met het leerplan van Slagerij (2de graad A-finaliteit).



3.5 Aandachtspunten

Dit leerplan is opgemaakt voor een duale opleiding. Dat betekent dat de leerplandoelen in nauwe samenwerking met de mentor op de leerwerkplek moeten gerealiseerd worden. Dat gebeurt onder meer via een opleidingsplan. Het is een communicatiemiddel om duidelijke afspraken te maken over de inhoud, de taakverdeling en planning van de opleiding en wordt op maat van de beginsituatie van de leerling uitgewerkt.

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 is een geïntegreerd leerplan. Dat houdt in dat kennis steeds samen met vaardigheden aan bod komt. Technische vorming en praktische vorming gaan hierbij 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 ingeïfend worden. Een goede afstemming is dus noodzakelijk.

Bovendien zullen de competenties pas ten volle gerealiseerd kunnen worden 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 bereikt worden. Waar dat voor de hand ligt, wordt het vermeld. Ga daarover in dialoog met je collega algemene vorming.

Heel wat doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan kunnen gerealiseerd worden in dit specifiek leerplan. We vermelden de belangrijkste in de wenken. 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 gewezen worden zodat leerlingen dat inoefenen en automatiseren.

Op het vlak van ICT kunnen heel wat doelen uit het Gemeenschappelijk leerplan ICT toegepast worden met standaard kantoorsoftware (tekstverwerker, rekenblad, presentatie ...). Je kan leerlingen specifieke software die gebruikt wordt op school of op de leerwerkplek (bv. registreren en etiketteren van grondstoffen en bereidingen in functie van HACCP) laten gebruiken.

Om de beroepsgerichte vorming in de A-finaliteit effectief te realiseren, is het van belang dat leerlingen een aantal generieke competenties verwerven. Zij fungeren als onderbouw van de beroepsgerichte vorming, ze zijn de voorwaarde om die vorming te kunnen realiseren. In sommige gevallen worden die generieke competenties in het leerplan binnen specifieke doelen uitgediept of geconcretiseerd, maar in alle gevallen is het belangrijk dat je er als leraar en lerarenteam oog voor hebt. We hebben die competenties opgenomen in LPD 0.

4 Leerplandoelen

LPD 0 De leerlingen handelen

- **in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures);**

- **kwaliteitsbewust;**
 - **economisch en duurzaam;**
 - **veilig, ergonomisch en hygiënisch.**
- ✓ Het leerplandoel bouwt verder op een aantal funderende doelen opgenomen in het Gemeenschappelijk Funderend leerplan. Door het doel te realiseren draag je bij tot de realisatie van de volgende doelen van het GFL:
 - LPD 2.1: de leerlingen gedragen zich zorgzaam en respectvol in relaties.
 - LPD 2.3: de leerlingen werken samen om bij te dragen aan een gemeenschappelijk resultaat.
 - LPD 3.3: de leerlingen ontwikkelen een integere en op rechtvaardigheid en duurzaamheid gerichte levensbeschouwing.
 - LPD 3.4: de leerlingen werken aan een rechtvaardige en duurzame samenleving waar plaats is voor iedereen.
 - LPD 5.1: de leerlingen doorlopen een creatief denkproces waarbij ze een zelfgekozen idee onderzoeken en vormgeven in de praktijk.
 - LPD 8.3: de leerlingen handelen veilig in de school en respecteren de veiligheidsvoorschriften en procedures.
 - LPD 10.1: de leerlingen gaan op een respectvolle manier om met regels en afspraken in de school en in de samenleving.
 - LPD 10.2: de leerlingen maken onderbouwde en verantwoorde ethische keuzes.
 - ✓ In teamverband
 - Zie LPD 2 en 3
 - ✓ Kwaliteitsbewust
 - Dit 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 dit zowel op het niveau van het proces als op het eindproduct nastreven en kan als onderbouwend doel opgenomen worden in heel wat leerplandoelen.
 - ✓ Economisch en duurzaam
 - Zie LPD 15 t.e.m 17
 - ✓ Veilig, ergonomisch en hygiënisch.
 - Zie LPD 18 t.e.m. 22

4.1 Overkoepelende vaardigheden in slagerij

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

- ✓ 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 hierbij zeker in op de leefwereld van de leerling en benadruk de positieve elementen in elke uitbatingsvorm.



- ✓ 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? Hoe zie je dit?
 - Wat is typisch voor deze uitbatingsvorm?
 - Welke sfeer wordt er nagestreefd?
 - Hoe is deze zaak georganiseerd? Welke typische infrastructuur tref je hieraan?
- ✓ Je kan dat doel realiseren via een onderzoeksoopdracht waarbij leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm voorstellen voor de klas.

LPD 2 De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol.

- ✓ 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 zij dat later ook voor hun toekomstige stagegever of werkgever zullen moeten doen.
- ✓ 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 werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken.

- ✓ 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.
- ✓ De leerlingen verwerven hierbij inzicht in communicatietechnieken en -middelen.
- ✓ 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.

LPD 4 De leerlingen vergelijken de samenstelling van [vleesbereidingen](#) en [vleesproducten](#) op basis van voedingswaarde en gezondheid.

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 17

- ✓ 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 deze wetgeving en dit in verband brengen met ethisch handelen.

- ✓ De leerlingen verwerven inzicht in gezonde voeding. Daarvoor zullen de basisprincipes van voedingsleer, de rol van de voedingsstoffen en -middelen, voedingswaarde van de grondstoffen, allergenen zeker aan bod komen.
- ✓ Bespreek op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen.
- ✓ Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan daarbij gebruik maken van de voedingsdriehoek.
- ✓ Je kan dat 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 ...).

4.2 Voorbereidende werkzaamheden in slagerij

LPD 5 De leerlingen selecteren basisgrondstoffen op basis van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.

- ✓ 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/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 deze bereiding.
- ✓ Je kan de leerlingen bij de ontvangst grondstoffen laten controleren op kwaliteit, aantal, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur. Dit kan zowel visueel als aan de hand van meetapparatuur. Je kan dit 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 dit op een bestelbon of productfiche). Situeer dit leerplandoel ook binnen de HACCP-procedure op school / op de werkplek met betrekking tot het melden, registreren en rapporteren van afwijkingen.
- ✓ 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 ...).
- ✓ Door grondstoffen te verkennen op het vlak van bewerkingsstadium kan je de begrippen kwaliteit, kostprijs maar ook efficiëntie verklaren. Bereid of bewerk zelf een grondstof en vergelijk die met een aangekocht convenienceproduct.
- ✓ Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 9, bv. een inzicht in de deelstukken van vlees zal de leerlingen helpen bij de keuze van de bereidingstechniek.



- ✓ Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... zeker aan bod komen. Je kan dat samen met LPD 15 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.** behandelen.
- ✓ 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 6 De leerlingen selecteren en hanteren het basismaterieel in slagerij met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.

- ✓ Beperk je tot het meest voorkomende 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 een vervolgopleiding.
- ✓ Via techniekkaarten (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waarmee ze mee zullen werken in de praktijk.
- ✓ Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren.
- ✓ Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materieel (LPD 21²) en arbeidsveiligheid (LPD 22).

LPD 7 De leerlingen berekenen, meten en wegen de juiste hoeveelheden in functie van een bereiding.

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 2, 3, 4, 5, 8, 9

- ✓ De leerlingen besteden aandacht aan het nauwkeurig afwegen of meten met behulp van weeg- en meettoestellen.
- ✓ Je leert leerlingen ook hoeveelheden inschatten zodat ze vertrouwd raken met een juiste portionering per persoon of productiefiche.
- ✓ 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 daarbij gebruik maken van omrekenstabellen (bv. kg – g - mg) of een rekenblad.

LPD 8 De leerlingen volgen de productiefiche nauwkeurig op en respecteren de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode.

- ✓ Bij het hanteren van een productiefiche kunnen leerlingen vertrouwd worden met de basisvaktermen en deze gebruiken.

- ✓ 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.
- ✓ De klemtoon in de opleiding ligt op kwaliteitsvol werken. Bovendien zal je op termijn streven naar een vlot werktempo bij het uitvoeren van basisvaardigheden.

LPD 9 De leerlingen passen technieken toe bij het uitsnijden en uitbenen van karkassen in functie van de bestemming.

- ✓ Via dat leerplandoel verwerven leerlingen technieken om vlees te snijden, karkassen en/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.
- ✓ Bij het inoefenen van deze 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 ...).
- ✓ Besteed ook aandacht aan de basistechniek van het scherp houden van messen (aanzetten op staal en slijpen).
- ✓ 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.
- ✓ Dat doel staat ook in relatie tot het respectvol omgaan met grondstoffen (LPD 15 **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 10 De leerlingen werken de deelstukken af voor verdere bereiding of maken ze verkoopklaar.

- ✓ De leerlingen oefenen volgende technieken zoals ontvetten, kantsnijden, ontvliezen, pellen, ontzwoerden, verwijderen van bloeduitstortingen, klieren, beensplinters en kraakbeen.
- ✓ Bij het verkoopklaar maken, verdelen de leerlingen de vleesdelen volgens bestemming en oefenen ze in portioneren.
- ✓ De leerlingen waken erover dat de verschillende loten apart gehouden worden in functie van traceerbaarheid en houdbaarheid.

4.3 Vaktechnisch handelen in slagerij

LPD 11 De leerlingen passen technieken toe bij het maken van eenvoudige vleesbereidingen.

- ★ technieken eigen aan vleesbereidingen: marineren, paneren/omhullen, larderen, hakken, malen, versnijden, samenstellen, afvullen/afbinden, portioneren



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

LPD 12 De leerlingen maken eenvoudige vleesproducten klaar en lichten het productieproces toe.

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 3

- ✓ Aan de hand van enkele eenvoudige vleesproducten (rauwe/gekookte zouterijproducten, kookworsten/vleesbroden, droge worsten, lever/bloed/geleibereidingen) worden de verschillende productieprocessen en vleesbewerkingstechnieken verkend.
- ✓ Beperk je tot de basisprincipes bij het pekelen/zouten, drogen, pasteuriseren, voorgaren, verhitten, rijpen, roken.

LPD 13 De leerlingen passen bij het presenteren van vlees, vleeswaren en bereidingen technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit.

- ✓ De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol en creatief en zorgvuldig presenteren en garneren van producten.
- ✓ De leerlingen passen die presentatietechnieken toe op zowel plateau als op buffet, saladbar, toonbank ...

LPD 14 De leerlingen beoordelen de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria.

Samenhang tweede graad: II-Ned-a LPD 16

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

4.4 Economisch en duurzaam handelen

LPD 15 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

- ✓ 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 ...);

kostprijbewust werken (LPD 16); respectvol omgaan met materieel en infrastructuur. Je kan dat situeren in het bredere kader van [duurzaam handelen](#).

- ✓ 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 dit uitdrukkelijk opnemen in hun missie en dit ook zichtbaar maken in hun concept ...
- ✓ Via het bespreken van vegetarisme/veganisme en bereiden van vegetarische/vegan gerechten kunnen heel wat aspecten van dit leerplandoel aangereikt worden. 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 16 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materieel.

Samenhang tweede graad: II-Wis-a LPD 3

- ✓ De leerlingen krijgen via dat leerplandoel inzicht in de kostprijs van [hulpstoffen](#), grondstoffen en materieel en houden ook rekening met verpakking, transportkost, levertermijn, kwaliteitsverschillen. Ze zullen vanuit dat bewustzijn zorgvuldiger omspringen met productiemiddelen (zie vorig LPD).
- ✓ Je kan leerlingen prijzen laten opzoeken en vergelijken, aankooprijzen noteren op productiefiches of bij gebruiksaanwijzingen van materieel.
- ✓ Benadruk het verschil tussen aankooprijzen van de grondstof en de verkoopprijs.
- ✓ Bij wijze van uitbreiding kan je een eenvoudige kostprijsberekening (foodcost) van een gerecht maken. Hierbij kan gewerkt worden aan functionele rekenvaardigheden (LPD 7 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**) en kunnen ICT-middelen ingezet worden (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules).
- ✓ Je kan dat doel uitbreiden door de waarde van het afval en uitval te berekenen (rendementstest).
- ✓ 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.

LPD 17 De leerlingen handelen conform de milieuvoorschriften en afspraken bij het behandelen van afval.

- ✓ De leerlingen leven de milieuwetgeving na die van toepassing is in de slagerij. Je kan gebruik maken van de autocontroleplannen van de slagerij (LPD 19).



- ✓ 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 18 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

- ✓ Handhygiëne en kleding zijn voor een medewerker slagerij erg belangrijk. Benadruk de verantwoordelijkheid die leerlingen hebben ten opzichte van de klant.
- ✓ Het systematisch benadrukken, sensibiliseren en inoefenen van de voorschriften van persoonlijke hygiëne zal leiden tot het automatiseren van deze handelingen.

LPD 19 De leerlingen passen de basis HACCP-principes en milieuwetgeving toe:

- ★ Begrip HACCP en basisprincipe van autocontrole, autocontroleleids; 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);
 - ✓ 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 deze handelingen.
 - ✓ Je leert leerlingen daarin hun verantwoordelijkheid opnemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te verdelen, te registreren ...
 - ✓ Daarnaast kan je via de autocontroleleids slagerij leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes (bv. besmettingsgevaar, micro-organismen, kruiscontaminaties, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP ...)
 - ✓ 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 20 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken toe en houden rekening met

- **FIFO en FEFO;**
- **verband tussen temperatuur en bewaring;**
- **wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van niet voorverpakte en voorverpakte producten met vermelding allergenen.**

Samenhang tweede graad: II-Nat-a LPD 2

- ✓ De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Je kan de factoren bespreken die de groei van micro-organismen beïnvloeden.
- ✓ 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.
- ✓ Je kan met de leerlingen de verschillende bewaarstechnieken (marineren, zouten, drogen, koelen, invriezen) en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.

LPD 21 De leerlingen onderhouden materieel en ruimtes.

- ✓ Bij het onderhoud stemmen de leerlingen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling.
- ✓ Je leert leerlingen inzicht verwerven in de juiste volgorde bij het uitvoeren van de vaat, het reinigen en desinfecteren.
- ✓ De leerlingen krijgen inzicht in de verschillende reinigingsproducten en dosering bij het uitvoeren van het onderhoud.
- ✓ 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.
- ✓ De richtlijnen in verband met het onderhoud van materieel kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart (LPD 6 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**). Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materieel moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

LPD 22 De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel.

- ✓ Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen.
- ✓ Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij doseren van onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
- ✓ Je bespreekt het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
- ✓ 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 aan de werktafel.
- ✓ 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

Bewerkingsstadium

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

Duurzaam handelen

Duurzaam handelen is handelen zodat er zowel nu als in de toekomst, zowel hier als elders op de wereld en voor alle organismen geen nadelig effect is waardoor deze niet meer kunnen bestaan.

Duurzame ontwikkelingsdoelen

Duurzame ontwikkelingsdoelstellingen of Sustainable Development Goals (SDG's): de Verenigde Naties keurde in 2015 zeventien doelstellingen en subdoelstellingen goed die mensen en landen moeten aanzetten tot actie in domeinen die van cruciaal belang zijn voor de mensheid en de planeet. De doelstellingen kunnen worden onderverdeeld in vijf thema's: Mensen (People), Planeet (Planet), Welvaart (Prosperity), Vrede (Peace) en Partnerschap (Partnership). Meer informatie vind je op www.sdgs.be.

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

Stof die bij de productie gebruikt wordt 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 gebruikt wordt maar geen bestanddeel zijn van het nieuwe product. Bv. verpakking, water, energie (elektriciteit, gas ...), onderhoudsproducten.

Materiaal - Materieel

Materiaal heeft als gewone betekenis 'grondstof', 'bouwstof' en als afgeleide betekenis 'gegevens' (materiaal voor een studie).

Materieel wordt gebruikt als verzamelnaam voor al wat nodig is voor werk of bedrijf, in het bijzonder machines en middelen voor het vervoer van personen of goederen. We maken een onderscheid tussen klein en groot materieel. Machines en toestellen behoren tot deze laatste categorie.

We gebruiken het begrip materiaal niet om verwarring te voorkomen.

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 dit een receptfiche met aanduiding van benodigdheden, materieel, werkwijze, kostprijsberekening, aanwijzing voor de bediening ... (ook wel technische fiche genoemd). Soms is dit een stappenplan met de voornaamste taken.

Productiemiddelen

Dit 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, kruiden 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 geconstateerd kan worden 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) materieel die beschikbaar moeten zijn voor de realisatie van de leerplandoelen.

Om de leerplandoelen te realiseren dient de school of de werkplek of een extern opleidingscentrum 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. 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 materieel 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 Materieel beschikbaar in de infrastructuur

- **Klein materieel:** hak-, pel-, snij- en uitbeenmessen, vleeszagen, aanzetstaal, slijpsteen, haken, lardeernaalden, prikkers, pekelspuit, snijplanken, spatels, kloppers, garneermaterieel, mengkommen, vormapparatuur, hamvormen, pasteivormen, vormen voor geleibereidingen, zeven, vergieten, braadslee, kookpotten, braadpannen met deksel, roestvrijstalen schotels, vleeskommen, kookketels, serveermaterieel in winkel.
- **Groot materieel:** hakmolen, cutter, mixer, vulbus, mengtoestel, mengbakken, snijmachine, vleesvermalser, vacuümtoestel, zoutkoelkast, pekelpak, kook- en rookkast, convectoroven, 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.

Het aanwezige materieel is voldoende voor de grootte van de klasgroep.

6.3 Materieel 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 Concordantie

De concordantietabel wordt aangevuld met de doelen die leiden naar de beroepskwalificatie van zodra het curriculum dossier is goedgekeurd.

Inhoud

1	Algemene inleiding	5
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	5
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	5
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	6
1.4	Differentiatie	7
1.5	Opbouw van de leerplannen.....	8
1.6	Tot slot	9
2	Situering	9
2.1	Samenhang in de tweede graad	9
2.1.1	Samenhang binnen de studierichting Medewerker slagerij	9
2.1.2	Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit	9
2.2	Plaats in de lessentabel	9
3	Pedagogisch-didactische duiding	9
3.1	Medewerker slagerij en het vormingsconcept	9
3.2	Krachtlijnen	11
3.3	Opbouw	11
3.4	Leerlijnen.....	11
3.4.1	Samenhang in de tweede graad	11
3.5	Aandachtspunten	12
4	Leerplandoelen	12
4.1	Overkoepelende vaardigheden in slagerij	13
4.2	Vorbereidende werkzaamheden in slagerij	15
4.3	Vaktechnisch handelen in slagerij.....	17
4.4	Economisch en duurzaam handelen	18
4.5	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	20
5	Lexicon	22
6	Basisuitrusting	23
6.1	Infrastructuur	23
6.2	Materieel beschikbaar in de infrastructuur	24
6.3	Materieel waarover elke leerling moet beschikken.....	24
7	Concordantie	24

ONTWERP LEERPLAN