**Katholiek Onderwijs Vlaanderen**

**Dienst Curriculum & vorming**

Team secundair onderwijs

2025-10-01

Inspiratiedocument stage-activiteitenlijst 7de jaar Slager-charcutier

# Inleiding

De activiteitenlijst is een verplicht onderdeel van de stageovereenkomst en dient in de eerste plaats om afspraken te maken tussen school, leerling en stagegever. Inhoud, vormgeving en taalgebruik moeten ervoor zorgen dat de activiteitenlijst effectief wordt gebruikt door de drie partijen.

Om tot een stage-activiteitenlijst te komen zien we drie stappen:

De pedagogische begeleiding heeft dit inspiratiedocument opgemaakt waarin een uitgebreide lijst van doelgerichte activiteiten is opgenomen. Bij de opmaak van het inspiratiedocument is nagegaan welke activiteiten bij een stagegever een meerwaarde hebben voor het leerproces van de leerling en kunnen worden uitgevoerd door de stagiair. Het inspiratiedocument dient enkel als voorbeeld en ter ondersteuning van scholen. Het is in elk geval niet opgezet als een afvinklijst.

De vakgroep maakt een schooleigen activiteitenlijst op. Daarbij wordt in de context van de school (bv. beginsituatie van de leerlingengroep, uitgestippelde leerlijn, aanwezige infrastructuur) en stagebedrijven nagegaan welke activiteiten relevant kunnen zijn, welke activiteiten zeker aan bod moeten komen tijdens de stage … Het inspiratiedocument wordt in deze fase gereduceerd of aangevuld tot die stage-activiteiten waarop de school concreet wil inzetten. De schooleigen activiteitenlijst kan worden ingezet als een instrument om stagegevers te recruteren en selecteren.

De stagebegeleider of de vakleraar maakt een individuele activiteitenlijst op waarbij een selectie wordt gemaakt van activiteiten die effectief zullen worden uitgevoerd door een specifieke stagiair (vanuit de beginsituatie van de leerling) bij een specifieke stagegever (in functie van de mogelijkheden van de stagegever). Het is die individuele activiteitenlijst die onderdeel uitmaakt van de stageovereenkomst.

In de [leidraad stage-activiteitenlijsten](https://pro.katholiekonderwijs.vlaanderen/download/content/28d44617-b519-4622-9e26-9f2e9ca6ee91/attachments/leidraad_activiteitenlijsten.pdf) vind je reflectievragen om tot een stage-activiteitenlijst te komen en bijkomende achtergrondinformatie.

# Context

Contexten waarin de stage kan plaatsvinden:

* ambachtelijke slagerij;
* slagerij van een grootwarenhuis;
* vleesverwerkende voedingsindustrie.

# Activiteitenlijst

|  |  |
| --- | --- |
| **Activiteit** | **Leerplandoel(en)** |
| **Overkoepelende vaardigheden** |  |
| De leerling leeft de afspraken op de werkplek na zoals   * kledij; * stiptheid; * communicatie met collega’s; * teamwork; * persoonlijke hygiëne. | LPD 4, 5 |
| **Vaktechnisch handelen** |  |
| De leerling plant, organiseert en coördineert activiteiten zoals het opmaken van een werkplanning, takenlijst. | LPD 7+ |
| De leerling voert voorbereidende werkzaamheden uit in de slagerij zoals   * grondstoffen selecteren en voorbereiden; * materiaal en toestellen selecteren en hanteren. | LPD 8, 9 |
| De leerling beent en snijdt karkassen of stukken vlees uit en verdeelt de stukken volgens classificatie en aard. | LPD 10 |
| De leerling maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt deze samen. | LPD 11 |
| De leerling maakt vleesproducten zoals   * rauwe en gekookte zouterijproducten; * kookworsten en vleesbroden; * droge worsten; * leverbereidingen; * bloedbereidingen; * geleibereidingen; * verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn; * vleesproducten om te frituren. | LPD 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 |
| De leerling maakt eenvoudige gerechten klaar. | LPD 20 |
| De leerling presenteert vlees en slagerijspecialiteiten in de toonbank. | LPD 21 |
| **Klantvriendelijk handelen** |  |
| De leerling neemt de bestelling op en verkoopt. | LPD 22 |
| De leerling informeert klanten over de herkomst van het vlees en bereidingswijze van producten en bereidingen. | LPD 23 |
| **Economisch en duurzaam handelen** |  |
| De leerling werkt kostenbewust zoals   * zuinig omspringen met grondstoffen; * efficiënt gebruik van materiaal en toestellen. | LPD 24 |
| De leerling ontvangt en controleert karkassen en stukken vlees. | LPD 27 |
| De leerling etiketteert goederen en producten. | LPD 28 |
| De leerling organiseert en controleert de voorraad. | LPD 28 |
| De leerling maakt een bestelbon op. | LPD 29 |
| **Voedsel- en arbeidsveilig handelen** |  |
| De leerling werkt voedselveilig zoals   * HACCP-regels naleven; * administratie nauwkeurig bijhouden. | LPD 30 |
| De leerling reinigt en ontsmet materialen en ruimtes. | LPD 31 |
| De leerling werkt arbeidsveilig en ergonomisch. | LPD 32 |