

Medewerker slagerij
2de graad A-finaliteit
II-MeSl-a

BRUSSEL

D/2024/13.758/139

Versie januari 2024

1 Inleiding

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

1.1 Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten

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

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.

Leerplannen faciliteren een **gerichte studiekeuze**. De leerplandoelen sluiten aan bij de verwachte competenties van leerlingen in een bepaald structuuronderdeel. De feedback en evaluatie bij de realisatie ervan beïnvloeden op een positieve manier de keuze van leerlingen na elke graad.

Leerplannen gaan uit van de **professionaliteit** van de leraar en het **eigenaarschap** van de school en het lerarenteam. Ze bieden voldoende ruimte voor eigen inhoudelijke keuzes en een eigen didactische aanpak van de leraar, het lerarenteam en de school.

Leerplannen borgen de **samenhang** in de vorming. Die samenhang betreft de verticale samenhang (de plaats van het leerplan in de opbouw van het curriculum) en de horizontale samenhang tussen vakken binnen structuuronderdelen en over structuuronderdelen heen. Leerplannen geven expliciet aan voor welke leerplandoelen van andere leerplannen in de school verdere afstemming mogelijk is. Op die manier faciliteren en stimuleren de leerplannen leraren om over de vakken heen samen te werken en van elkaar te leren. Een verwijzing van een leraar naar de lessen van een collega laat leerlingen niet alleen aanvoelen dat de verschillende vakken onderling samenhangen en dat ze over dezelfde werkelijkheid gaan, maar versterkt ook de mogelijkheden tot transfer.

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 leraren en zorgen voor een Bijbelse 'drive' in hun onderwijs.

- De kwetsbaarheid van leerlingen ernstig nemen betekent dat elke leerling **beloftevol** is en alle leerkansen verdient. Die leerling is **uniek als persoon** maar ook **verbonden** met de klas, de school en de bredere samenleving. Scholen zijn **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 leerinhouden die we groeperen in negen **vormingscomponenten**. De aaneengesloten cirkel van vormingscomponenten wijst erop dat vorming een geheel is en zich niet in schijfjes laat verdelen. Je kan onmogelijk over taal spreken zonder over cultuur bezig te zijn; wetenschap en techniek hebben een band met economie, wiskunde, geschiedenis ... Dwarsverbanden doorheen de vakken zijn belangrijk. De vormingscirkel vormt dan ook een dynamisch geheel van elkaar voortdurend beïnvloedende en versterkende componenten.
- Vorming is voor een leraar nooit te herleiden tot een cognitieve overdracht van inhouden. Zijn meesterschap en passie brengt een leraar ertoe om voor iedere leerling de juiste woorden en gebaren te zoeken om **de wereld te ontsluiten**. Hij introduceert leerlingen in de wereld waarvan hij houdt. Een leraar zorgt er bijvoorbeeld voor dat leerlingen kunnen worden gegrepen 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.
- Een leraar vormt leerlingen als **individuele leraar**, maar werkt ook binnen **lerarenteams** en binnen een **beleid van de school**. Het Gemeenschappelijk funderend leerplan helpt daartoe. Het 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. 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

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

De leerplandoelen zijn noch chronologisch, noch hiërarchisch geordend. Ze laten ruimte aan het lerarenteam en de individuele leraar om te bepalen welke leerplandoelen op welk moment worden samengenomen, om didactische werkvormen te kiezen, contexten te bepalen, eigen leerlijnen op te bouwen, vakoverschrijdend te werken, flexibel om te gaan met een indicatie van onderwijstijd.

1.4 Differentiatie

Om optimale leerkansen te bieden is [differentiëren](#) van belang in alle leerlingengroepen. Leerlingen voor wie dit leerplan is bestemd, behoren immers wel tot dezelfde doelgroep, maar bevinden zich niet noodzakelijk in dezelfde beginsituatie. Zij hebben een niet te onderschatten – maar soms sterk verschillende – bagage mee vanuit de onderliggende graad, 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. Positief en planmatig omgaan met verschillen tussen leerlingen verhoogt de motivatie, het welbevinden en de leerwinst voor elke leerling.

De leerplannen bieden kansen om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden en door de leeromgeving aan te passen. Ze nodigen ook uit om te differentiëren in evaluatie.

Differentiatie door te verdiepen en te verbreden

Sommige leerlingen denken meer conceptueel en abstract. Andere leerlingen komen vanuit een meer concrete benadering sneller tot inzichtelijk denken. Variëren in abstractie spreekt leerlingen aan op hun capaciteiten en daagt hen uit om van daaruit te groeien.

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 meer kennis of vaardigheden aan te bieden om leerlingen uit te dagen.

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

In 'extra' wenken bij de leerplandoelen en in beperkte mate ook via keuzeleerplandoelen bieden we je inspiratie om te differentiëren door te verdiepen en te verbreden.

Differentiatie door de leeromgeving aan te passen

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

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

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

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

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

Differentiatie in evaluatie

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

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



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

1.5 Opbouw van leerplannen

Elk leerplan is opgebouwd volgens een vaste structuur. Alle onderdelen 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.

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

De **situering** geeft aan waarop het leerplan is gebaseerd en beschrijft de samenhang binnen de graad en met de onderliggende 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. nieuwe accenten van het leerplan aan bod.

De **leerplandoelen** zijn helder geformuleerd en geven aan wat van leerlingen wordt verwacht. Waar relevant geeft een opsomming of een afbakening (★) aan wat bij de realisatie van het leerplandoel aan bod moet komen. Ook pop-ups bevatten informatie die noodzakelijk is bij de realisatie van het leerplandoel. De leerplandoelen zijn gebaseerd op de minimumdoelen van de basisvorming, de cesuurdoelen of de doelen die leiden naar een beroepskwalificatie. Indien een leerplandoel verder gaat, vind je een '+' bij het nummer van het leerplandoel. Al die leerplandoelen zijn verplicht te realiseren. In een aantal gevallen zijn keuzedoelen opgenomen; die leerplandoelen zijn weergegeven in een grijze kleur en het nummer van het leerplandoel wordt voorafgegaan door 'K'.

De leerplandoelen zijn ingedeeld in een aantal rubrieken. Bovenaan elke rubriek vind je de relevante minimumdoelen van de basisvorming, de cesuurdoelen en/of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties, afhankelijk van de finaliteit. Als leraar hoef je je die taal niet eigen te maken. Het volstaat dat je de leerplandoelen realiseert zoals opgenomen in het leerplan.

Waar relevant wordt de samenhang met andere leerplannen in dezelfde graad aangegeven, evenals de samenhang met de onderliggende graad.

'Duiding' bij een leerplandoel bevat een noodzakelijke toelichting bij het doel. In pedagogisch-didactische wenken vinden leraren inspiratie om met het leerplandoel aan de slag te gaan. Een rubriek 'extra' bij een leerplandoel biedt leraren inspiratie om verder te gaan dan wat het leerplandoel minimaal vraagt.

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

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

De **concordantie** geeft aan welke leerplandoelen gerelateerd zijn aan bepaalde minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar een of meer beroepskwalificaties.

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 ze in samenhang met doelen uit de algemene vorming wordt gerealiseerd. Bij de beschrijving van de leerplandoelen worden enkele suggesties gedaan. We denken 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.

2.2 Plaats in de lessentabel

Het leerplan is gebaseerd op minimumdoelen van de basisvorming en doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Medewerker slagerij. Het is bestemd voor volgende studierichtingen: Medewerker slagerij duaal, Aanloop medewerker slagerij duaal* en Aanloop slagerij duaal* (* afhankelijk van de invulling van de schoolcomponent en de aanloopcomponent).

Het leerplan is gericht op 24 uren per schooljaar. De school bepaalt zelf hoe ze de diverse rubrieken in dat aantal uren aan bod laat komen.

Het geheel van de algemene en specifieke vorming in elke studierichting vind je terug op de [PRO-pagina](#) met alle vakken en leerplannen die gelden per studierichting.

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. Die vorming ontwikkelt bij leerlingen een rationele geest zodat ze bewust kunnen omgaan met technologische evoluties.

Sociale vorming



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

Generositeit en gastvrijheid

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

Uniciteit in verbondenheid

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

Duurzaamheid

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

Verbeelding

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

Rechtvaardigheid

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

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

3.2 Krachtlijnen

Overkoepelende vaardigheden in slagerij

De leerlingen verkennen het vakgebied in zijn breedte, werken teamgericht en volgens de afspraken binnen een organisatie. Ze houden rekening met de voedingswaarde en gezondheid. Het betreft meer algemene doelen die niet elke les aan bod hoeven te komen.

Voorbereidende werkzaamheden in slagerij

De leerlingen verwerven basiscompetenties bij het voorbereiden en het verwerken van karkassen en vleesdeelstukken, het hanteren van materiaal, het meten en wegen, het volgen 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

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).

Een aantal leerplandoelen kan je in samenhang realiseren met je collega van de algemene vorming waardoor ze meer betekenis krijgen.

We denken aan:

- efficiënt en respectvol samenwerken (I-II-III-GFL LPD 6);
- vergelijken van prijzen, berekenen, meten en wegen (II-Wis-a LPD 2, 3);
- vergelijken van producten op basis van voedingswaarde en gezondheid (II-Mavo-a LPD 14).

3.4.2 Samenhang met de 3^{de} graad

De studierichting Medewerker slagerij bereidt leerlingen inhoudelijk voor op de studierichting Slagerij in de 3^{de} graad.

3.5 Aandachtspunten

Dit leerplan is opgemaakt voor een duale studierichting. Dat betekent dat de leerplandoelen in nauwe samenwerking met de mentor op de leerwerkplek moeten worden gerealiseerd. 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 bestaat uit leerplandoelen waarin kennis, inzichten, vaardigheden al dan niet samen aan bod komen. Technische vorming en praktische vorming gaan hand in hand en spelen op elkaar in. Zo kunnen kenniselementen aan bod komen in de praktijk bij het inoefenen van technische vaardigheden. De klemtoon ligt steeds op het uitvoeren (vanuit het concreet toepassen inzichten bijbrengen).

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

Heel wat doelen uit het Gemeenschappelijk funderend leerplan kunnen worden gerealiseerd 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.

In de studierichtingen in Voeding en horeca besteden we extra aandacht aan de ontwikkeling van soft skills. De wegwijzers (zie 3.1) zijn daarvoor richtinggevend. In een aantal leerplandoelen zijn deze expliciet opgenomen, bv. afspraken binnen de organisatie naleven (LPD 2) en respectvol samenwerken (**Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**), in andere gevallen zijn ze opgenomen in de wenken.

Via die soft skills kan je werken aan een attitudevorming. Maak ze concreet in waarneembaar gedrag zodat ze evalueerbaar zijn. Ook op dat vlak zijn er verbindingen met het Gemeenschappelijk funderend leerplan.

Voedsel- en arbeidsveiligheid in slagerij zijn uitermate belangrijk waar je als leraar permanent aandacht aan besteedt opdat ook leerlingen het zich eigen maken.

Je kan heel wat digitale competenties inzetten met behulp van standaard kantoorsoftware (tekstverwerker, rekenblad, presentatie ...). Ook het gebruik van specifieke software die wordt gebruikt bij voorraadadministratie, etikettering ... krijgt aandacht in dit leerplan.

3.6 Leerplanpagina



Wil je als gebruiker van dit leerplan op de hoogte blijven van inspirerend materiaal, achtergrond, professionalisering en lerarennetwerken, surf dan naar de [leerplanpagina](#).

4 Leerplandoelen

4.1 Overkoepelende vaardigheden in slagerij

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

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

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

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

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

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

LPD 2 De leerlingen handelen volgens procedures en organisatiecultuur.

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

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

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

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

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

Wenk: Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie: wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team? Hoe kan ik bijdragen tot een aangename



teamsfeer? Hoe kunnen we als team samenwerken om een taak zo vlot mogelijk te laten verlopen? Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

LPD 4 + De leerlingen vergelijken de samenstelling van vleesbereidingen en vleesproducten op basis van voedingswaarde en gezondheid.

- Wenk: Je kan aan de hand van de warenwetgeving duidelijk maken dat er een reglementering bestaat in verband met de samenstelling en naamgeving van producten in slagerij (bv. commerciële benaming hamburger). Je kan met de leerlingen reflecteren over het ontstaan en het doel van die wetgeving en dat in verband brengen met ethisch handelen.
- Wenk: 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.
- Wenk: Bespreek op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen.
- Wenk: Je leert de leerlingen hun voedingsgedrag vergelijken met actuele adviezen over gezonde voeding. Je kan daarbij gebruik maken van de voedingsdriehoek.
- Wenk: 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

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

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

- Wenk: De belangrijkste grondstof in de slagerij is vlees. Zorg ervoor dat de belangrijkste vleessoorten (varken, kip, rund, kalf) en vleesstukken (voorkwartier, achterkwartier, organen) aan bod komen. Een elementaire anatomische kennis van dieren (kennis van bestemming van stukken, kwaliteitsafwijkingen, kwaliteitsverschillen productievlees, typologie van vleesstukken en benamingen bv. vaars, beer ..., kennis van de belangrijkste rassen van kip, rund of kalf en varken) is de basis van werkzaamheden in de slagerij. Voorkom een encyclopedische benadering door een selectie te maken van basisgrondstoffen en die kennis steeds te integreren met praktische oefeningen. Via een voortraak kan je kennis activeren: bv. bespreek de 2 belangrijkste ingrediënten van de bereiding.
- Wenk: Je kan de leerlingen bij de ontvangst grondstoffen laten controleren op kwaliteit, aantal, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum, temperatuur. Dat kan zowel visueel als aan de hand van meetapparatuur. Je kan dat uitvoeren in het economaat, bij de levering van de goederen door de leverancier of bij de start van een activiteit (de leerling controleert of alle goederen aanwezig zijn en registreert

dat op een bestelbon of productfiche). Situeer dit leerplandoel ook binnen de HACCP-procedure op school of op de werkplek met betrekking tot het melden, registreren en rapporteren van afwijkingen.

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

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

Wenk: 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.

Wenk: Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk ... zeker aan bod komen. Je kan dat samen met LPD 15 behandelen.

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

LPD 6 De leerlingen selecteren en hanteren het basismateriaal in slagerij.

★ Eigenschappen, gebruik en werking

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

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

Wenk: Je leert leerlingen hun keuze van materiaal motiveren.

Wenk: Dit doel kan je in samenhang zien met het onderhouden van materiaal (LPD 21) en arbeidsveiligheid (LPD 22).

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

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

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

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



LPD 8 De leerlingen volgen een productiefiche nauwkeurig en werken kwaliteitsvol door de aangegeven hoeveelheden, temperatuur en werkmethode te respecteren.

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

Wenk: Je kan met de leerlingen een inschatting maken van de nodige tijd in functie van een planning. Sterkere leerlingen kan je uitdagen door ze zelf een stappenplan te laten opstellen.

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

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

Wenk: Via dat leerplandoel verwerven leerlingen technieken om vlees te snijden, karkassen of stukken vlees uit te benen en op te delen in functie van hun bestemming. Zorg ervoor dat de belangrijkste vleessoorten (varken, kip, rund, kalf) en kwartieren (voorkwartier, achterkwartier, organen) aan bod komen.

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

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

Wenk: De leerling zal een juiste selectie moeten maken van het materiaal (LPD 6) en het afstemmen op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees.

Wenk: Dat doel staat ook in relatie tot het respectvol omgaan met grondstoffen (LPD 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.

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

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

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

4.3 Vaktechnisch handelen in slagerij

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

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

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

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

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

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

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

Wenk: 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.

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

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

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

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

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

4.4 Economisch en duurzaam handelen

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK



LPD 15 De leerlingen gaan duurzaam om met productiemiddelen.

Wenk: Het begrip duurzaamheid (people – planet – prosperity) kan je aan de hand van concrete voorbeelden in de slagerij toelichten: verspilling vermijden van grondstoffen, zorgvuldig omgaan met overschotten, zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten (bv. onmiddellijk sluiten van koelkast, diepvries, oven ...), kostprijsbewust werken (LPD 16), respectvol omgaan met materiaal en infrastructuur. Je kan dat situeren in het bredere kader van duurzaam handelen.

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

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

LPD 16 De leerlingen vergelijken prijzen van grondstoffen en materiaal.

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

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

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

Wenk: Bij wijze van uitbreiding kan je een eenvoudige kostprijsberekening (foodcost) van een gerecht maken. Daarbij komen functionele rekenvaardigheden (LPD 7) aan bod en kan je digitale competenties inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules).

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

Wenk: Je kan ook halffabricaten of convenienceproducten bespreken in relatie tot de arbeidskost (LPD 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 milieuvoorschriften en afspraken bij het behandelen van afval.

Wenk: De leerlingen leven de milieuwetgeving na die van toepassing is in de slagerij. Je kan gebruik maken van de autocontrolelegidsen van de slagerij (LPD 19).

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

4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

Minimumdoelen, cesuurdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 18 De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.

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

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

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

- ★ Basisprincipe van autocontrole, autocontrolelegids;
hygiënische kledij;
respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);
temperatuurbewaking van ontvangst tot product (koude en warme keten);
gevaaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen).

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

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

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

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



LPD 20 De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaar technieken toe.

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

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

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

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

LPD 21 De leerlingen onderhouden materiaal en ruimtes.

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

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

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

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

Wenk: De richtlijnen in verband met het onderhoud van materiaal kan je ook opnemen in de gebruiksaanwijzing of (veiligheids)instructiekaart (LPD 6 **Fout! Verwijzingsbron niet gevonden.**). Bespreek ook hoe leerlingen bij het onderhoud materiaal moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud).

LPD 22 De leerlingen respecteren basisveiligheidsregels bij gebruik van materiaal en handelen ergonomisch.

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

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

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

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

Wenk: Enkele eenvoudige EHBO-handelingen bij snijwonden, brandwonden, uitglijden en flauwte kunnen aan bod komen.
De klemtoon ligt op het gepast reageren: rustig blijven, verantwoordelijke verwittigen, eenvoudige hulp bieden.
Je kan dat in het begin van het schooljaar of tijdens een 'veiligheidsweek' bespreken aan de hand van een didactische affiche, demonstratie door een Rode Kruis medewerker, ... en het opnemen in de leidraad praktijk.

4.6 Onderzoekend leren

Minimumdoelen, specifieke minimumdoelen of doelen die leiden naar BK

LPD 23 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van slagerij.

- Wenk: Dit leerplandoel kan je op een projectmatige manier realiseren. Het kan gaan om een probleem of uitdaging die kleinschalig is en aansluit bij de leefwereld van de leerlingen.
- Wenk: Het is aangewezen om te vertrekken van een specifieke situatie. Leerlingen zetten kennis en vaardigheden in door creatief denken: ze bedenken mogelijke oplossingen, wegen ze tegenover elkaar af en maken keuzes. Stappenplannen kunnen dat proces ondersteunen. Een probleemoplossend proces verloopt systematisch, maar kan je niet voorstellen als een vast ritueel of recept.
- Wenk: Je kan een informatierijke omgeving voorzien waarin leerlingen vlot inspiratie kunnen verzamelen. Het is waardevol om ook tussentijdse resultaten te bespreken. Leerlingen kunnen ook feedback aan elkaar geven.
- Wenk: Goed gekozen problemen of uitdagingen kunnen spontaan aanleiding geven tot integratie van meerdere domeinen of disciplines. Voorbeelden van problemen en uitdagingen waarvoor een relatief eenvoudige (model)oplossing kan worden ontwikkeld:
- Een vleesstuk verwerken in zoveel mogelijk bereidingen met zo weinig mogelijk afval (LPD 11 t.e.m. 14);
 - een stappenplan analyseren op vlak van efficiëntie en bijsturen (LPD 9);
 - verschillende recepten van een vleesbereiding of – product uittesten en de bereidingswijze en de kwaliteit van het eindproduct beoordelen (LPD 12, 13, 16);
 - aan de hand van een mystery box een vleesbereiding of -product ontwikkelen, uitschrijven in een productiefiche, bereiden en bijsturen (LPD 12, 13, 16);
 - een nieuw of aangepast product ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, grondstoffenkost ...) (LPD 18, 20)
 - de samenstelling van vleesbereidingen en vleesproducten vergelijken op basis van voedingswaarde en gezondheid, aanwezigheid van allergenen en voorstellen formuleren om in te spelen op de wensen van de klant (LPD 4+, 5);



- het vergelijken van het persoonlijk voedingsgedrag met actuele adviezen van gezonde voeding aan de hand van de voedingsdriehoek (LPD 4 +).

Wenk: Je kan aandacht besteden aan keuzes die leerlingen maakten bij het ontwerpen van een oplossing. Leerlingen kunnen die beargumenteren en hun denkproces illustreren: door foto's te nemen van deeloplossingen; documentatie te verzamelen; tekeningen, schema's, eenvoudige berekeningen te maken; een proefmodel samen te stellen ... Leerlingen kunnen keuzes maken aan de hand van criteria als beoogde doelstellingen, beschikbaarheid van gegevens, tijd, middelen.

De leerlingen ontwerpen een oplossing, maar hoeven die oplossing niet effectief te realiseren. De oplossing kan verschillende vormen aannemen en moet worden getest of geëvalueerd: een nieuwe of aangepaste werkwijze, een interventie, een technisch systeem (product, apparaat ...).

5 Lexicon

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

Bewerkingsstadium

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

Duurzame ontwikkelingsdoelen

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

Huisstijl

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

Hulpstoffen

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

Organisatiecultuur

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

code, sociale voordelen, organisatie van de werkplek en werkuren, managementstijl, vitaliteit van het bedrijf ...

Productiefiche

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

Productiemiddelen

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

Vleesbereiding

Een vleesbereiding is vers vlees, met inbegrip van vlees dat in kleine stukken is gehakt, waaraan levensmiddelen, 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 kan worden geconstateerd dat de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn. Voorbeelden zijn gekookte schouderham, gebraden gehaktbal en gefermenteerde worsten zoals salami en droge worst.

6 Basisuitrusting

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

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

6.1 Infrastructuur

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

- ontvangstruimte voor vleeskarkassen, -kwartieren of –onderdelen;
- gekoeld lokaal voor het uitbenen en uitsnijden;
- lokaal voor het vervaardigen van vleesproducten en vleesbereidingen;
- gekoelde opbergruimte en vriescel;
- lesruimte



- met een (draagbare) computer waarop de nodige software en audiovisueel materiaal kwaliteitsvol werkt en die met internet verbonden is;
- met de mogelijkheid om (bewegend beeld) kwaliteitsvol te projecteren;
- met de mogelijkheid om geluid kwaliteitsvol weer te geven;
- met de mogelijkheid om draadloos internet te raadplegen met een aanvaardbare snelheid;
- leerlingenvestiaire met de nodige hygiënische voorzieningen;
- voedingsmiddelenmagazijn (economaaat).

Toegang tot (mobile) devices voor leerlingen.

6.2 Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen

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

6.3 Materiaal waarover elke leerling moet beschikken

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

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

7 Glossarium

In het glossarium vind je synoniemen voor en een toelichting bij een aantal handelingswerkwoorden die je terugvindt in leerplandoelen en (specifieke) minimumdoelen van verschillende graden.

Handelingswerkwoord	Synoniem	Toelichting
Analiseren		Verbanden zoeken tussen gegeven data en een (eigen) besluit trekken
Beargumenteren	Verklaren	Motiveren, uitleggen waarom
Beoordelen	Evalueren	Een gemotiveerd waardeoordeel geven

Berekenen	Berekeningen uitvoeren	
Berekeningen uitvoeren	Berekenen	
Beschrijven	Toelichten, uitleggen	
Betekenis geven aan	Interpreteren	
Een (...) cyclus doorlopen	Een (...) proces doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Een (...) proces doorlopen	Een (...) cyclus doorlopen	Via verschillende fasen tot een (deel)resultaat komen of een doel bereiken
Evalueren	Beoordelen	
Gebruiken	Hanteren, inzetten, toepassen	
Hanteren	Gebruiken, inzetten, toepassen	
Identificeren		Benoemen; aangeven met woorden, beelden ...
Illustreeren		Beschrijven (toelichten, uitleggen) aan de hand van voorbeelden
In dialoog gaan over	In interactie gaan over	
In interactie gaan over	In dialoog gaan over	
Interpreteren	Betekenis geven aan	
Inzetten	Gebruiken, hanteren, toepassen	
Kritisch omgaan met	Kritisch gebruiken	
Kwantificeren		Beredeneren door gebruik te maken van verbanden, formules, vergelijkingen ...
Onderzoeken	Onderzoek voeren	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Onderzoek voeren	Onderzoeken	Verbanden zoeken tussen zelf verzamelde data en een (eigen) besluit trekken
Reflecteren over		Kritisch nadenken over en argumenten afwegen zoals in een dialoog, een gedachtewisseling, een paper
Testen	Toetsen	
Toelichten	Beschrijven, uitleggen	
Toepassen	Gebruiken, hanteren, inzetten	
Toetsen	Testen	
Uitleggen	Beschrijven, toelichten	
Verklaren	Beargumenteren	Motiveren, uitleggen waarom



8 Concordantie

8.1 Concordantietabel

De concordantietabel geeft duidelijk aan welke leerplandoelen de doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties (BK) realiseren.

Leerplandoel	Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties
1 +	-
2	BK 1
3	BK 1
4 +	-
5	BK 5; BK h
6	BK b
7	BK 6
8	BK 2; BK d
9	BK 6
10	BK 6; BK 7
11	BK 8; BK e
12	BK 8; BK e
13	BK 9
14	BK 2; BK g
15	BK 3
16	BK 3
17	BK g
18	BK 4; BK g
19	BK 4; BK a; BK g
20	BK f
21	BK 4; BK b
22	BK 4; BK a; BK c

8.2 Minimumdoelen basisvorming

06.14 De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem door wetenschappen, technologie of wiskunde geïntegreerd aan te wenden.

Voetnoot: rekening houdend met concepten van de tweede graad en de context waarin dit minimumdoel aan bod komt.

8.3 Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties

1. De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures).
2. De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.
3. De leerlingen handelen economisch en duurzaam.
4. De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.
5. De leerlingen controleren het vlees.
6. De leerlingen verwerken karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken ...) op basis van instructies.
7. De leerlingen verdelen de stukken op basis van instructies.
8. De leerlingen passen basistechnieken toe bij het vervaardigen van eenvoudige vleesbereidingen en eenvoudige vleesproducten.
9. De leerlingen presenteren slagerijproducten in de toonbank en op schotels.

Aanvullende onderliggende kennis

De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting.

- a. Allergenen
- b. Infrastructuur, toestellen en materialen
- c. Ergonomie
- d. Productiefiches/recepturen
- e. Slagerij- en vleeswarentechnieken (basis)
- f. Verpakken en bewaartechnieken
- g. Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften
- h. Warenkennis (basis)



Inhoud

1	Inleiding.....	3
1.1	Het leerplanconcept: vijf uitgangspunten	3
1.2	De vormingscirkel – de opdracht van secundair onderwijs	3
1.3	Ruimte voor leraren(teams) en scholen	4
1.4	Differentiatie	4
1.5	Opbouw van leerplannen.....	6
2	Situering	7
2.1	Samenhang in de tweede graad	7
2.1.1	Samenhang binnen de studierichting Medewerker slagerij	7
2.1.2	Samenhang met andere leerplannen binnen de finaliteit	7
2.2	Plaats in de lessentabel.....	7
3	Pedagogisch-didactische duiding	7
3.1	Medewerker slagerij en het vormingsconcept	7
3.2	Krachtlijnen	8
3.3	Opbouw.....	9
3.4	Leerlijnen.....	9
3.4.1	Samenhang in de tweede graad	9
3.4.2	Samenhang met de 3 ^{de} graad.....	9
3.5	Aandachtspunten	9
3.6	Leerplanpagina.....	10
4	Leerplandoelen	11
4.1	Overkoepelende vaardigheden in slagerij	11
4.2	Vorbereidende werkzaamheden in slagerij.....	12
4.3	Vaktechnisch handelen in slagerij.....	15
4.4	Economisch en duurzaam handelen	15
4.5	Voedselveilig en arbeidsveilig handelen	17
4.6	Onderzoekend leren	19
5	Lexicon	20
6	Basisuitrusting	21
6.1	Infrastructuur	21
6.2	Materiaal, toestellen, machines en gereedschappen.....	22
6.3	Materiaal waarover elke leerling moet beschikken.....	22

7	Glossarium.....	22
8	Concordantie	24
8.1	Concordantietabel.....	24
8.2	Minimumdoelen basisvorming	25
8.3	Doelen die leiden naar één of meer beroepskwalificaties	25

