|  |
| --- |
| **Inspiratiedocument lesdoelen Slagerij 3de gr** |

***Toelichting vooraf***

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

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

Enkele belangrijke opmerkingen hierbij:

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

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

|  |
| --- |
| **Overkoepelende vaardigheden in slagerij** |

1. De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied slagerij toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
2. In de 2de graad worden de klassieke uitbatingsvormen besproken. In dit doel ligt de focus op nieuwe concepten en zullen klassieke uitbatingsvormen opnieuw aan bod komen door die onderling te vergelijken.
3. Je kan volgende vragen aan bod laten komen:

* Welk vorm van slagerij spreekt je aan?
* Naar welke doelgroep richten ze zich? Hoe zie je dat?
* Wat is het aanbod en assortiment?
* Wat is typisch voor die uitbatingsvorm? Hoe maakt die zaak het verschil met zijn directe concurrenten? Is er een specialiteit van het huis?
* Welke sfeer wordt er nagestreefd? Kan je dat zien aan de inrichting?
* Hoe is die zaak georganiseerd? Welke infrastructuur tref je hier aan?
* Welke functies tref je hier aan (organigram met vermelding van belangrijkste functies)? Wat zijn de werkomstandigheden?
* Wat is het typische voorkomen en kledij van het personeel? Welke uitstraling wordt beoogd?
* Hoe communiceert die zaak op sociale media, internet …?
* Welke nieuwe technologieën en innovaties tref je hier aan?

1. Je kan leerlingen laten nadenken over welke functie ze later willen opnemen en verwijzen naar functieclassificatie en minimumlonen.
2. Je kan dat doel realiseren via onderzoeksopdrachten (zie LPD 5) en de leerlingen individueel of in groepjes een uitbatingsvorm of hun werkplek laten voorstellen voor de klas.
3. Je kan thematisch te werk gaan, bepaalde concepten daadwerkelijk uitvoeren en zo de creativiteit stimuleren. Je kan samenwerken met je collega algemene vorming (doelen artistieke vorming).
4. Je kan via een bedrijfsbezoek of gastspreker de visie achter dat concept verkennen.

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

1. De leerlingen volgen de procedures op in een organisatie op bij het uitvoeren van activiteiten in slagerij.
2. In een organisatie worden een reeks handelingen of afspraken uitgeschreven om zoveel mogelijk gelijkgericht werkzaamheden uit te voeren. Denk bv. aan het informeren en doorgeven van allergenen, de HACCP-procedures, het bestellen van grondstoffen, de handelingen na een ongeval, het behandelen van een klacht, de procedure bij brand, de afspraken in verband met sociale media en gsm-gebruik, het vertrouwelijk omgaan met bedrijfsinformatie (bv. recepten) ...
3. Je kan dit leerplandoel linken aan de schoolafspraken en het werkplaatsreglement waarbij de leerlingen een aantal afspraken op het vlak van betrouwbaar en stipt handelen opvolgen zoals ze dat later ook voor hun toekomstige werkgever zullen moeten doen om te kunnen participeren op de werkvloer.
4. Richt je ook op het verschil in cultuur tussen die van de jongere en de [huisstijl](#_Huisstijl) van een bedrijf. Je kan leerlingen de verschillen in [organisatiecultuur](#_Organisatiecultuur) tussen een aantal bedrijven laten verkennen en laten reflecteren over zichzelf. Bijzondere aandacht gaat naar het voorkomen en het dragen van de gepaste bedrijfskledij in functie van de taak.

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

1. De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen een team.
2. In de tweede graad wordt de klemtoon gelegd op het samenwerken. In de derde graad werken leerlingen zelfstandig (onder toezicht op afstand) aan hun opgelegde taken en nemen daarin verantwoordelijkheid. Naast basisattitudes zoals stiptheid, controleren van afgeleverd werk, inspanningen doseren en volhouden, werk zien en initiatief nemen, voor zichzelf opkomen, flexibel omgaan met een gewijzigde taakverdeling, aanpassing van het werktempo of -volume in functie van de productie ... komt ook het leiding nemen en instructie geven aan bod.
3. Bij het handelen in team is communiceren met teamleden uitermate belangrijk: respectvol en beleefd communiceren, open staan voor en geven van feedback, tijdig communiceren over afwijken van afspraken, motiveren … Basisinzicht in communicatietechnieken en -middelen zal leerlingen daarin sterker maken. Je kan daarvoor afstemmen met je collega’s moderne talen.
4. Door leerlingen een deelverantwoordelijkheid te geven zoals hygiëneverantwoordelijke of verantwoordelijke voor (een deel van) de productie kan je ze laten oefenen in leiding nemen en instructie geven. Je kan de leerlingen een voorbereidingstaak (bv. opstellen stappenplan, taakverdeling, werkorganisatie …) laten maken en hen daarin begeleiden en bijsturen.
5. Je kan leerlingen aanzetten tot zelfreflectie:

* Wat is mijn rol en verantwoordelijkheid in het team?
* Hoe kan ik bijdragen tot een aangename teamsfeer?
* Wat zijn mijn sterke en zwakke punten als teamspeler? Sta ik open voor feedback van anderen?
* Hoe kunnen we als team samenwerken om een taak zo vlot mogelijk te laten verlopen? Hoe kan ik mijn team motiveren?

Een teamoverleg na de (praktijk)les, ondersteund door een peerevaluatie kan daartoe bijdragen.

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

1. De leerlingen stellen een verkoopassortiment samen in functie van de doelgroep.
2. 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.
3. In functie van een leerlijn kan je een assortiment (na een bedrijfsbezoek of van de werkplek) ontleden op basis van breedte, diepte en lengte.
4. 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.
5. Je kan op basis van het etiket van grondstoffen of halffabricaten de voornaamste bestanddelen bespreken. Aan de hand van de nutriscore kan je leerlingen laten nadenken over de voedingswaarde.
6. Bij het samenstellen van het assortiment zal je rekening houden met de doelgroep: de cultuur, overtuiging, geloof, voedingsvoorkeur en -behoefte of dieet (bv. zoutarm, diabetes, cholesterolbeperkt, licht verteerbaar, energiebeperkt), intolerantie of allergie … (bv. lactosevrij, glutenvrij).
7. Bij het samenstellen van het assortiment zal je ook inspelen op trends en evoluties waarbij de slager niet meer alleen vlees, vleesbereidingen en -producten verkoopt, maar ook aandacht heeft voor korte keten, streekgebonden producten, vegetarisch of veganistisch aanbod (vanuit een [plant-based](#_Plant-based) voedingspatroon, in het kader van eiwittransitie), kaasassortiment, traiteurgerechten … Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker en vet bij het samenstellen van een assortiment.
8. Je kan andere factoren benadrukken die het assortiment zullen bepalen: winstverhogend, imagoverhogend (belang van creativiteit), wisselend assortiment (inspelen op seizoenen en marktaanbod, verschillende aanbod in de week ten opzichte van het weekend …).
9. Dit leerplandoel staat in relatie tot LPD 16 in verband met het informeren van klanten. Je kan bij het bepalen van het assortiment rekening houden met het online bestellen en e-commerce.
10. Je kan dit leerplandoel realiseren aan de hand van onderzoeksopdrachten (zie LPD 5).

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

1. De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden in de context van slagerij.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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:

* Het assortiment analyseren van verschillende slagers en voorstellen formuleren tot bijsturing (zie LPD 4);
* Een assortiment aanpassen in functie van het voedingspatroon van de klant (allergie, dieet, voedingsvoorkeur, energieopname …) (zie LPD 4);
* Het productieproces (op de werkplek) analyseren en bijsturen (zie LPD 6);
* Verschillende bereidingstechnieken (technologieën) toepassen op eenzelfde grondstof en het eindresultaat verhoudingswijs vergelijken op vlak van voedingswaarde, structuur, smaak … om tot een optimale en duurzame techniek te komen (zie LPD 11 en LPD 12);
* Aan de hand van een mystery box een recept ontwikkelen, uitschrijven in een [productiefiche](#_Productiefiche), bereiden en bijsturen (zie LPD 11 t.e.m. LPD 14);
* Het productieproces analyseren en bijsturen (zie LPD 14);
* Een nieuw of aangepast product of dienst ontwikkelen op basis van duurzaamheidscriteria (waste, arbeidsduur, energiekost …) (zie LPD 18);
* Een bereiding aanpassen zodat dit voldoet aan de vooropgestelde kostprijs (zie LPD 19);
* Een alternatief voorstellen bij het niet leveren (of niet-conforme levering) van grondstoffen (zie LPD 21).

1. 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.
2. 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 …).

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

|  |
| --- |
| **Voorbereidende werkzaamheden in slagerij** |

1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden het productieproces voor.
2. De leerlingen hebben aandacht voor een efficiënte werkorganisatie. Het selectief inzetten van grondstoffen ([convenience](#_Convenience)) en toestellen zal daarin cruciaal zijn. De nadruk ligt op het plannen en organiseren zodat de productie vlot verloopt.
3. Door stapsgewijze oefeningen leer je leerlingen inzicht verwerven in een logische en ordelijke manier van werken. Je kan de leerlingen een voorbereiding laten maken bv. werkplanning, samenvatting recept, ingrediëntenlijst … Begeleid ze door een sjabloon of uitgewerkt voorbeeld aan te reiken. In functie van een leerlijn kan je leerlingen vervolgens zelf een [productiefiche](#_Productiefiche), stappenplan of taakverdeling laten opstellen voor de productie.
4. Je kan de leerlingen wijzen op de afstemming van het productieproces op de vraag: in de voormiddag zal er een andere vraag zijn dan in de namiddag.
5. Je kan dit doel inoefenen bij deelopdrachten (het bereiden van vleesbereidingen en vleesproducten, maar ook bij panklare gerechten en salades …) en uitbreiden naar een productieschema voor de hele dag, week.
6. Varieer in opdrachten zodat de leerlingen uitgedaagd blijven om de voorbereiding te maken. Je kan via verschillende opdrachten toch aan hetzelfde leerplandoel werken. Je kan de voorbereiding ook koppelen aan andere leerplandoelen (bv. kostprijsberekening).
7. Je kan via een mondelinge bevraging bij het begin van de praktijkles (de te bereiden gerechten, de vaktermen die aan bod komen …) het belang van een goede voorbereiding benadrukken.

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

1. De leerlingen herkennen en benoemen deelstukken van het vlees.

Vleessoorten: varken, lam, rund, kalf, gevogelte, konijn, witte en rode organen

1. In de 2de graad komen het varken, kip, voorkwartier rund en voorkwartier kalf aan bod, in de 3de graad worden die herhaald en uitgebreid met bovenvermelde vleessoorten (inclusief het achterkwartier).
2. 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.
3. Dit doel staat sterk in relatie tot LPD 9. Zo zal inzicht in de deelstukken van vlees de leerlingen helpen bij het versnijden.
4. Bij de selectie van grondstoffen is het contact met de leverancier belangrijk. Je kan dat concreet maken door leveranciers te vergelijken. Bij het criterium duurzaamheid zullen begrippen als korte keten, streekproducten, bio-grondstoffen, ecologische voetafdruk … zeker aan bod komen. Je kan dat in samenhang zien met LPD 16 in functie van informeren van de klant.
5. 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.
6. Als uitbreiding kan je ook (delen van) het paard, wild aan bod laten komen zodat leerlingen hiermee kennismaken in functie van een oriëntering naar vervolgonderwijs.

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

1. De leerlingen selecteren en hanteren [materieel](#_Materiaal_-_Materieel) met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
2. In de 3de graad kunnen industriële toestellen worden gebruikt met speciale aandacht voor de arbeidsveiligheid (LPD 25).
3. Je leert leerlingen hun keuze van materieel motiveren op basis van kwaliteit, gebruikstoepassing, duurzaamheid, aankoopprijs, verbruik.  
   Beperk je tot het meest voorkomende groot en klein materieel die op de school of de werkplek voorkomen. Specifieke toestellen kunnen worden besproken via een bedrijfsbezoek, professionele beurs of onderzoeksopdracht zodat leerlingen in contact komen met nieuwe technologie en innovatieve technieken.
4. Je kan aan de hand van een leveranciersvergelijking criteria bespreken zoals dienst na verkoop, reputatie.
5. Via veiligheidsinstructiefiches (eventueel ter beschikking op het digitale platform) kunnen de leerlingen zich een visueel beeld vormen van het materieel waar ze mee zullen werken in de praktijk.  
   Dit doel kan je in samenhang brengen met voedselveiligheid (LPD 24) en arbeidsveiligheid (LPD 25).

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

1. De leerlingen passen technieken toe bij het uitsnijden en uitbenen van karkassen in functie van de bestemming.
2. In de 2de graad komen het varken, kip, voorkwartier rund en voorkwartier kalf aan bod, in de 3de graad worden die herhaald en uitgebreid met het achterkwartier van bovenvermelde diersoorten. Daarnaast kunnen ook lam, gevogelte en konijn aan bod komen.
3. Via dit leerplandoel verwerven leerlingen technieken om vlees te snijden; karkassen of stukken vlees uit te benen en op te delen in functie van hun bestemming.
4. Bij het inoefenen van de technieken is het juist gebruik van de messen uitermate belangrijk. Je kan een goede houding en greep ook inoefenen aan de hand van eenvoudige snijoefeningen (bv. gyros, gehakte biefstuk).  
   Verwerk daarin ook de basistechniek van het scherp houden van messen (aanzetten op staal en slijpen).  
   Ook hier zal de leerling een juiste selectie moeten maken van het materieel (LPD 8) zodat die is afgestemd op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees.
5. Dit doel staat ook in relatie tot het respectvol omgaan met grondstoffen (LPD 18): 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.
6. Je kan leerlingen laten kennismaken met vleessoorten zoals paard en wild; die komen uitgebreider aan bod in een vervolgopleiding.

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

1. De leerlingen werken de deelstukken af voor verdere bereiding of het verkoopklaar maken.
2. 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.
3. Je kan aandacht besteden aan het afwerken en verkoopklaar maken van orgaanvlees.
4. De leerlingen waken erover dat de verschillende loten apart worden gehouden in functie van traceerbaarheid en houdbaarheid.

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

|  |
| --- |
| **Vaktechnisch handelen in slagerij** |

1. De leerlingen passen technieken toe bij het maken van [vleesbereidingen](#_Vleesbereiding).

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

1. Deze technieken komen ook aan bod in de 2de graad. Leerlingen zullen in de 3de graad zelfstandig vleesbereidingen maken in functie van de winkelverkoop. In een vervolgopleiding Slager-charcutier zullen de meer complexe bereidingen aan bod komen.
2. Maak een gerichte selectie van vleesbereidingen zodat alle technieken evenwichtig aan bod komen. Je kan inspelen op trends, streekproducten, seizoens- en marktaanbod, creativiteit van de leerling …
3. Je kan de wettelijke samenstellingsnormen (minimum vleeseiwit, maximum vet …) en voedingswaarde berekenen van de bereiding en samen met de leerlingen een productfiche opstellen.  
   Je kan aandacht besteden aan de functie van additieven en toegelaten bijkomstige ingrediënten in het productieproces.   
   Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker en vet bij de productie van vleesbereidingen.
4. In functie van dit leerplandoel zullen een aantal specifieke grondstoffen aan bod komen die noodzakelijk zijn voor vleesbereidingen. Bespreek de belangrijkste eigenschappen en werking ervan.

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

1. De leerlingen maken [vleesproducten](#_Vleesproduct) klaar en lichten het productieproces toe.

* Rauwe en gekookte zouterijproducten, kookworsten en vleesbroden, droge worsten, lever-, bloed- en geleibereidingen;

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

1. Aan de hand van de bovenstaande vleesproducten worden verschillende productieprocessen en vleesbewerkingstechnieken uitgevoerd. In een vervolgopleiding Slager-charcutier zullen de meer complexe producten aan bod komen.
2. Maak een gerichte selectie van vleesproducten zodat alle processen evenwichtig aan bod komen. Je kan inspelen op trends, streekproducten, seizoens- en marktaanbod, creativiteit van de leerling …
3. Je kan de wettelijke samenstellingsnormen (minimum vleeseiwit, maximum vet …) en voedingswaarde berekenen van de bereiding en samen met de leerlingen een productfiche opstellen.  
   Je kan aandacht besteden aan de functie van additieven en toegelaten bijkomstige ingrediënten in het productieproces.  
   Je kan aandacht besteden aan de reductie van zout, suiker en vet bij vleesproducten door in te zetten op alternatieven.
4. In functie van dit leerplandoel zullen een aantal specifieke grondstoffen aan bod komen die noodzakelijk zijn voor vleesbereidingen. Bespreek de belangrijkste eigenschappen en werking ervan.

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

1. De leerlingen maken hedendaagse traiteurgerechten klaar.
2. Aan de hand van een assortiment van eenvoudige koude en warme [traiteurgerechten](#_Traiteurmaaltijden) verwerven de leerlingen basisvaardigheden. In een vervolgopleiding Culinair slager wordt dat assortiment verder uitgediept.   
   Selecteer culinaire bereidingen die tegelijkertijd hedendaags, maar toch eenvoudig te bereiden zijn en waarbij de belangrijkste bereidingstechnieken (zoals stoven, pocheren, bakken, braden, grillen) aan bod komen. Daarnaast besteed je ook aandacht aan belegde broodjes en pakketten zoals fondue, gourmet, barbecue, wok, steengrill, teppanyaki, raclette …
3. Besteed aandacht aan de basisversnijdingen (julienne, brunoise, émincer, hacher) en basisbereidingen (fonds, sausen, bindmiddel).
4. In functie van dit leerplandoel zullen een aantal grondstoffen aan bod komen die noodzakelijk zijn voor culinaire bereidingen. Beperk je tot basisgrondstoffen (vlees, vis, groenten en aardappel, vegetarisch). Je kan telkens één of meerdere aspecten bespreken: assortiment, kwaliteit, [bewerkingsstadium](#_Bewerkingsstadium) ([convenience](#_Convenience)), houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden, kostprijs …
5. Laat de leerlingen een [productiefiche](#_Productiefiche) of stappenplan nauwkeurig opvolgen en de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode respecteren. Maak hierbij gebruik van de meest voorkomende vaktermen.

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

1. De leerlingen beoordelen de kwaliteit van producten of gerechten op basis van objectieve criteria en sturen het productieproces bij.
2. De leerlingen beoordelen het eindproduct zintuigelijk (organoleptische beoordeling) en aan de hand van objectieve criteria (regelmatige vorm, portie, smaak, structuur, vochtbalans, kleur, geur …). Je kan veel voorkomende fouten bespreken per productgroep.
3. Leerlingen zullen de juiste woordenschat moeten verwerven zodat ze die beoordeling correct kunnen verwoorden. Dat kan worden ingeoefend in samenwerking met het vak Nederlands of moderne vreemde talen.
4. Via dit doel kan je leerlingen laten nadenken over kwaliteitsvol werken. Dat 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 het eindproduct nastreven. Je kan dat als onderbouwend doel zien in heel wat leerplandoelen.  
   Je kan aan de hand van onderzoeksopdrachten uitgebreid stilstaan bij kwaliteitsgericht werken. Bv. Vergelijken, keuren en analyseren van producten van verschillende slagers (bv. PH-meting).
5. Door het variëren met hoeveelheden, temperaturen, tijden … tijdens het productieproces kan je de invloed op het eindresultaat vergelijken en inzicht geven in hoe leerlingen het productieproces kunnen bijsturen.

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

|  |
| --- |
| **Klantgericht handelen** |

1. De leerlingen versnijden, verpakken en presenteren de afgewerkte producten in de verkoopruimte.
2. De klemtoon bij dit leerplandoel ligt in het uitvoeren van activiteiten in de verkoopruimte. Denk aan het versnijden van producten eigen aan een slagerij (bv. biefstuk, salami …), maar ook aan het verzorgd en esthetisch schikken, herschikken en aanvullen van de toonbank. De leerlingen oefenen in het kwaliteitsvol, creatief en zorgvuldig presenteren en garneren van producten en houden rekening met voedselveiligheid (bv. rauw gevogelte gescheiden presenteren).
3. De leerlingen passen presentatietechnieken toe zowel op het schikken van gerechten of producten in een recipiënt (bord, verpakking, schotel) als toonbank …
4. Je kan de verschillende verpakkingen en verpakkingstechnieken verkennen.
5. Daarnaast kan je aandacht besteden aan de aankleding en inrichting van de verkoopruimte. Je kan inzetten op decoratietechnieken en de verschillende mogelijkheden via een bedrijfsbezoek aan een gespecialiseerde groothandel.

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

1. De leerlingen informeren klanten over het verkoopassortiment.
2. De leerlingen lichten het verkoopassortiment toe, verschaffen informatie over allergenen.  
   De leerlingen reageren correct op vragen, opmerkingen en klachten van de klant door gebruik te maken van het juiste taalregister. Besteed ook aandacht aan non-verbale communicatie (oogcontact, lichaamstaal …) Ook hier kan je samenwerken met je collega’s algemene vorming in functie van [klantvriendelijk handelen](#_Klantvriendelijk_handelen).
3. Oefen met de leerlingen ook de communicatie via telefoon bv. opname bestelling, verschaffen van inlichtingen.  
   Je kan daarvoor ICT-vaardigheden inzetten (bv. communicatie via scherm, verkoop via webshop, informatie over het assortiment via sociale media).

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

1. De leerlingen nemen de bestelling op, verkopen en rekenen af.
2. De klemtoon ligt op het verkoopgericht handelen. Je kan dat realiseren door enkele verkooptechnieken te bespreken.
3. De leerlingen oefenen in functionele rekenvaardigheden (wisselgeld teruggeven). Je kan gebruik maken van een elektronisch kassasysteem of specifieke software voor het afrekenen.  
   Je kan met de leerlingen de verschillende betalingsmiddelen verkennen (cash, betaal- en kredietkaart, QR …).

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

|  |
| --- |
| **Economisch en duurzaam handelen** |

1. De leerlingen gaan duurzaam om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen).
2. De leerlingen vermijden verspilling van grondstoffen (bv. correct reinigen en opkuisen) en gaan creatief om met overschotten door ze te verwerken in een bereiding. Je kan dat situeren in het bredere kader van [duurzaam handelen](#_Duurzaam_handelen) en aan de hand van [duurzame ontwikkelingsdoelen](#_Duurzame_ontwikkelingsdoelen) de werking analyseren.
3. Je kan de leerlingen wijzen op het zuinig gebruik van gas, water, elektriciteit, onderhoudsproducten … en dat in relatie brengen tot de kostprijs.
4. De leerlingen respecteren en gaan zorgzaam om met materieel (LPD 8).
5. Ook arbeidstijd is een [productiemiddel](#_Productiemiddelen). Laat leerling nadenken over arbeidsefficiëntie: hoe kan je een taak met minder arbeidstijd uitvoeren zonder in te boeten op kwaliteit?

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

1. De leerlingen berekenen de kostprijs van een product.
2. Je kan de principes van grondstoffenkostprijsberekening inoefenen door te vertrekken van een [productiefiche](#_Productiefiche). Vergeet niet de kostprijs van [hulpstoffen](#_Hulpstoffen) en verpakking in rekening te brengen.
3. Daarnaast kan je stilstaan bij de overige kosten en de brutowinst die een product oplevert om die kosten te dekken. Je kan bespreken welke elementen de verkoopprijs bevat en hoe je via prijszetting kan inspelen op het de verkoop.
4. Je kan starten met de kostprijsberekening van een product en dat uitbreiden naar een volledig assortiment. Je kan wijzen op het belang van een evenwichtige kostprijs van elk onderdeel zodat het assortiment verkoopbaar is.
5. Je kan werken aan functionele rekenvaardigheden en ICT-middelen inzetten (bv. een rekenblad met al dan niet vooraf ingestelde formules, bestelprogramma school …).
6. Je kan ook halffabricaten of [convenience](#_Convenience)producten bespreken in relatie tot de arbeidskost bij de bereiding van traiteurgerechten (zie LPD 13).

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

1. De leerlingen ontvangen en controleren karkassen en stukken vlees.
2. Bij de aanvang van de activiteit voeren de leerlingen een controle uit op vlak van temperatuur, hoeveelheid, kwaliteit, hygiëne en versheid. Aansluitend worden de nodige gegevens geregistreerd in functie van traceerbaarheid en HACCP.
3. Je kan de wettelijke reglementering op vlak van kwaliteitsnormen (kwaliteitsafwijkingen, kwaliteitsverschillen productievlees), vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen verkennen. Denk aan PH-meting en het vaststellen van PSE of DFD. Afhankelijk van de vaststelling kan je met de leerlingen onderzoeken welke bestemming alsnog mogelijk is.
4. Je kan dit doel in samenhang zien met LPD 7.

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

1. De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen.

* Opvolging voorraad (FIFO, FEFO, TGT, THT);

Soorten voorraadkamers en vereisten;

Wettelijke bepaling m.b.t. etiketteren van voorverpakte en niet voorverpakte producten en vermelding allergenen;

Verpakken en bewaartechnieken.

1. Bij de opvolging van de voorraad en het beheren van goederen hebben de leerlingen aandacht voor orde en volgen ze de vervaldatum op. Je kan via een beurtrol de leerling taken laten opnemen in het economaat (bv. ontvangst en wegbergen van de leveringen, interne bestelling klaarzetten …), maar je kan ook bij start van de les elementen ervan opnemen (bv. controle van de interne bestelling, beheer dagvoorraad, etiketteren en verpakken productie …).
2. Je leert de leerlingen oefenen in het correct en consequent etiketteren (in dagvoorraad of voorraadkamer). Je kan gebruik maken van het eventueel op school aanwezige etiketteersysteem.  
   Bespreek de basisregelgeving in verband met etiketteren van voorverpakte en niet voorverpakte producten en het vermelden van allergenen.
3. Je kan de leerlingen met behulp van kantoorsoftware eenvoudige registratietechnieken laten uitvoeren.
4. Je kan met de leerlingen de verschillende bewaartechnieken en hun belangrijkste voor- en nadelen verkennen.
5. Daarnaast kan je de leerlingen in een beurtsysteem verantwoordelijkheden laten opnemen in het economaat bv. de bestelling voor de volgende dag klaarzetten.

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

1. De leerlingen maken een bestelbon op.
2. Je kan leerlingen functionele rekenvaardigheden laten inoefenen door een bestelbon op te maken aan de hand van een [productiefiche](#_Productiefiche) (omrekenen van productiefiches naar een andere productiehoeveelheid, omrekenen van recepten naar stuks of inhoud …).   
   Daarnaast zullen ze stilstaan bij een juiste portionering per persoon.
3. Je kan de leerlingen een schatting laten maken van de verkoop van volgende week en daarvoor een bestelbon laten opmaken.
4. Je kan dat inoefenen door leerlingen een interne bestelbon te laten opmaken voor een bereiding of productie waarbij ze al dan niet rekening moeten houden met de aanwezige voorraad. Je kan dat linken aan ICT-vaardigheden en leerlingen gebruik laten maken van een rekenblad of specifieke software.

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

|  |
| --- |
| **Voedselveilig en arbeidsveilig handelen** |

1. De leerlingen passen de HACCP-procedures toe.

* Respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);

behandelen van dierlijk afval;

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

autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP;

Gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen).

1. De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe.
2. De leerlingen sorteren en verwijderen afval, herbruikbare verpakking, leeggoed … volgens de afspraken binnen school of werkplek. In de slagerij is er specifieke aandacht voor afvalverwerking van [dierlijke bijproducten](#_Dierlijke_bijproducten).
3. Je kan gebruik maken van een stappenplan, het reinigingsplan en de richtlijnen zoals die opgenomen zijn in de HACCP-procedures van de school. Besteed bijzondere aandacht aan besmettingsgevaar van micro-organismen (listeria mono, E.coli, salmonella ...) en kruiscontaminaties.  
   Daarnaast kan je via de autocontrolegids, die van toepassing is in slagerij, leerlingen laten kennismaken met de HACCP-verplichtingen.  
   Je kan het nut en de rol van het FAVV bespreken en gebruik maken van de documenten en schema’s die ze ontwikkeld hebben voor slagerij.
4. De leerlingen leggen het verband tussen temperatuur en bewaring. Ze omschrijven de factoren die de groei van micro-organismen beïnvloeden. Door het uitvoeren van controletests en het nemen van stalen kan je de versheid van voedingsmiddelen of bereidingen onderzoeken.
5. Benader de principes vooral in de praktijk. Je leert leerlingen daarin verantwoordelijkheid nemen door bv. per praktijkbeurt een HACCP-verantwoordelijke aan te stellen, de HACCP-taken te duiden en te verdelen …

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

1. De leerling respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen.
2. Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het reinigen (en het terug samenstellen) het materieel moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud). Wijs hen op het belang van een goed onderhouden toestel in functie van de arbeidsveiligheid en de levensduur.
3. Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
4. Via de codex welzijn kan je de leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes van preventie en bescherming.  
   Bespreek het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).  
   Je kan de veiligheidsvoorschriften van de school vergelijken met de leerwerkplek aan de hand van de werkpostfiche en risicoanalyse.
5. Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de slagerij beschrijven. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan een correcte houding achter de toonbank, in de slagerij.
6. De leerlingen kunnen de procedures i.v.m. EHBO (snijwonden, brandwonden en uitglijden) toepassen. Daarnaast is er een bijzondere aandacht voor een veilige arbeidsomgeving zodat de risico’s worden beperkt.

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

1. De leerlingen respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen.
2. Je verwijst naar de instructies op de veiligheidsfiches van materieel en chemische producten en je leert de leerlingen die nauwgezet op te volgen. Bespreek ook hoe leerlingen bij het reinigen (en terug samenstellen) het materieel moeten controleren en afwijkingen of storingen dienen te melden (in functie van technisch onderhoud). Wijs hen op het belang van een goed onderhouden toestel in functie van de arbeidsveiligheid en de levensduur.
3. Je leert de leerlingen de meest voorkomende veiligheidspictogrammen verkennen (bv. bij het omgaan met onderhoudsproducten, in het kader van brandveiligheid en evacuatie).
4. Via de codex welzijn kan je de leerlingen laten kennismaken met enkele belangrijke basisbegrippen en -principes van preventie en bescherming. Je kan in dat kader het begrip farinose toelichten en omschrijven hoe je dat zoveel mogelijk kan voorkomen.  
   Bespreek het belang van persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM).
5. Je kan de veiligheidsvoorschriften van de school vergelijken met de leerwerkplek aan de hand van de werkpostfiche en risicoanalyse. Je kan met de leerlingen de Online interactive Risk Assessment (OiRA) tool verkennen.  
   Je leert de leerlingen het belang van ergonomie in de brood- en banketbakkerij uitleggen en toepassen. Denk aan het toepassen van de juiste hef- en tiltechnieken, maar ook aan een correcte houding in de brood- en banketbakkerij.
6. De leerlingen kunnen de procedures i.v.m. EHBO (snijwonden, brandwonden uitglijden) toepassen. Daarnaast is er een bijzondere aandacht voor een veilige arbeidsomgeving zodat de risico’s worden beperkt.

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