## logo_base_kleur_groot



|  |
| --- |
| **LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS** |
| **Studierichting** | **Slagerij en verkoopsklare gerechten** |
| **Onderwijsvorm** | **Beroepssecundair onderwijs** |
| **Graad** | **Derde graad** |
| **Leerjaar** | **Eerste leerjaarTweede leerjaar** |
| **Leerplannummer** | **O/2/2011/364***Vervangt leerplan O/2/2008/364vanaf 1 september 2011 in het eerste leerjaar en vanaf 1 september 2012 in beide leerjaren* |





|  |
| --- |
| **LEERPLAN SECUNDAIR ONDERWIJS** |
| **Vakken** | **Dit leerplan werd ingediend voor:*** + **TV Slagerij**

*2011/417/3//D** + **PV Praktijk Slagerij**

*2011/417/3//D** + **Stage Slagerij**

*2011/417/3//D* |
| **Studierichting** | **Slagerij en verkoopsklare gerechten** |
| **Onderwijsvorm** | **Beroepssecundair onderwijs** |
| **Graad** **Leerjaar** | **Derde graad****Eerste leerjaarTweede leerjaar** |
| **Leerplannummer** | **O/2/2011/364***Vervangt leerplan O/2/2008/364vanaf 1 september 2011 in het eerste leerjaar en vanaf 1 september 2012 in beide leerjaren* |

**Inhoudstafel**

[Woord vooraf 4](#_Toc283372038)

[1 Autonomie van de school 5](#_Toc283372039)

[2 Lessentabel 7](#_Toc283372040)

[3 Doelgroep 9](#_Toc283372041)

[4 Opbouw van het leerplan 10](#_Toc283372042)

[5 Algemene doelstellingen 15](#_Toc283372043)

[6 Leerplandoelstellingen en leerinhouden 16](#_Toc283372044)

[6.1 TV/PV Praktijk Slagerij: taalontwikkelend vakonderwijs 18](#_Toc283372045)

[6.2 TV/PV Praktijk Slagerij: werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie 21](#_Toc283372046)

[6.3 Stage Slagerij 27](#_Toc283372047)

[6.4 TV/PV Praktijk Slagerij: technisch proces en technische (deel)systemen 29](#_Toc283372048)

[6.5 TV Slagerij: Vaktechnologie culinaire fijnkost en PV Praktijk Slagerij: culinaire fijnkost 30](#_Toc283372049)

[6.6 TV Slagerij: Vaktechnologie slagerij en PV Praktijk Slagerij: slagerij 38](#_Toc283372050)

[6.7 TV Slagerij: Vaktechnologie vleeswarenbereidingen en PV Praktijk Slagerij: vleeswarenbereidingen 44](#_Toc283372051)

[6.8 Stage 49](#_Toc283372052)

[7 De geïntegreerde proef (GIP) 50](#_Toc283372053)

[8 Integratie ICT 51](#_Toc283372054)

[9 Taalontwikkelend vakonderwijs 52](#_Toc283372055)

[10 Vakgroepwerking 53](#_Toc283372056)

[11 Evaluatie 54](#_Toc283372057)

[12 Minimale materiële vereisten 56](#_Toc283372058)

[13 Vakspecifieke informatie 58](#_Toc283372059)

[14 Bijlagen 62](#_Toc283372060)

[Colofon 63](#_Toc283372061)

Woord vooraf

Alle scholen zijn verplicht een goedgekeurd leerplan te gebruiken voor elk onderwezen vak van de basisvorming en het specifiek gedeelte. De inspectie van de Vlaamse gemeenschap beoordeelt het leerplan op basis van het ‘Besluit van de Vlaamse Regering in verband met leerplannen (10/11/2006)’ en op basis van omzendbrief SO 64. Zij adviseert vervolgens de minister van onderwijs over de goedkeuring. Na de goedkeuring verwerft een leerplan een officieel statuut. Men kan stellen dat een goedgekeurd leerplan een contract is tussen de inrichtende macht en/of de onderwijsorganisatie en de Vlaamse gemeenschap. De inspectie controleert in de school het gebruik ervan samen met de realisatie van de basisdoelstellingen.

Dit leerplan wordt ingevoerd bij de aanvang van het schooljaar 2011-2012. Het leerplan werd ontwikkeld door de leerplancommissie van het OVSG. De leerplancommissie evalueerde het bestaande leerplan en herwerkte het om de aansluiting met het geactualiseerde leerplan van de tweede graad te verzekeren. Daarbij werd rekening gehouden met het beroepscompetentieprofiel van slager/spekslager, ambachtelijke voedingtak (Serv – D/2002/4665/45). Er wordt aangegeven welke ruimte gelaten wordt voor de inbreng van scholen, vakgroepen en leerkrachten.

Het leerplan houdt niet alleen voor de individuele leerkracht een verplichting tot realisatie in, maar is ook een ondersteunend instrument voor het pedagogisch beleid van de school dat zich maximaal richt op gelijke onderwijskansen. Het leerplan wordt gebruikt in de vakgroep, maar het besteedt ook aandacht aan de samenhang met de andere vakken van de studierichting.

Onderwijskwaliteit verhoogt door een schoolbeleid gericht op samenhang en op het uitwerken van een onderwijskundige visie in concrete leeractiviteiten. Daarom besteedt dit leerplan veel aandacht aan de integratie van ‘leren leren’, aan leerling-actieve didactische werkvormen, aan brede evaluatie, aan de integratie van ICT en aan het taalbeleid. Op deze manier biedt het leerplan de mogelijkheid het pedagogisch project te concretiseren.

**OVSG**

Onderwijssecretariaat van de

Steden en Gemeenten van de

Vlaamse Gemeenschap vzw

Ravensteingalerij 3 bus 7

1000 Brussel

tel.: 02 506 41 50

fax: 02 502 12 64

e-mail: begeleiding.so@ovsg.be

website: [www.ovsg.be](http://www.ovsg.be)

# Autonomie van de school

Deze rubriek geeft aan welke ruimte dit leerplan laat voor de inbreng van de inrichtende macht, de school, de vakgroep/studierichtinggroep en de individuele leerkracht.

**Elke inrichtende macht** is bevoegd voor het uitschrijven van haar eigen pedagogisch project. Dit pedagogisch project is een document dat de algemene doelen opsomt die de inrichtende macht in haar onderwijs wenst te realiseren. Deze doelen hebben betrekking op opvoeding en onderwijs en op de mens en de maatschappij in het algemeen. Het pedagogisch project kan aldus worden gezien als een beginselverklaring van een inrichtende macht die de essentiële kenmerken van haar identiteit bevat. Het officieel gesubsidieerd onderwijs wordt bijgevolg gekenmerkt door een interne verscheidenheid. Er is echter ook een gemeenschappelijkheid terug te vinden.

Vanuit de eigenheid van het stedelijk en gemeentelijk onderwijs zijn in de lokaal tot stand gekomen pedagogische projecten een aantal gemeenschappelijke basisdoelen te herkennen die door alle besturen onderschreven werden (Raad van Bestuur van OVSG van 25 september 1996).

1. **Openheid** *De school staat ten dienste van de gemeenschap en staat open voor alle leerplichtige jongeren, ongeacht hun filosofische of ideologische overtuiging, sociale of etnische afkomst, sekse of nationaliteit.*
2. **Verscheidenheid** *De school vertrekt vanuit een positieve erkenning van de verscheidenheid en wil waarden en overtuigingen die in de gemeenschap leven, onbevooroordeeld met elkaar confronteren. Zij ziet dit als een verrijking voor de gehele schoolbevolking.*
3. **Democratisch** *De school is het product van de fundamenteel democratische overtuiging dat verschillende opvattingen over mens en maatschappij in de gemeenschap naast elkaar kunnen bestaan.*
4. **Socialisatie** *De school leert jongeren leven met anderen en voedt hen op met het doel hen als volwaardige leden te laten deel hebben aan een democratische en pluralistische samenleving.*
5. **Emancipatie** *De school kiest voor emancipatorisch onderwijs door alle leerlingen gelijke ontwikkelingskansen te bieden, overeenkomstig hun mogelijkheden. Zij wakkert zelfredzaamheid aan door leerlingen mondig en weerbaar te maken.*
6. **Totale persoon** *De school erkent het belang van onderwijs en opvoeding. Zij streeft een harmonische persoonlijkheidsvorming na en hecht evenveel waarde aan kennisverwerving als aan attitudevorming.*
7. **Gelijke kansen** *De school treedt compenserend op voor kansarme leerlingen door bewust te proberen de gevolgen van een ongelijke sociale positie om te buigen.*
8. **Medemens** *De school voedt op tot respect voor de eigenheid van elke mens. Zij stelt dat de eigen vrijheid niet kan leiden tot de aantasting van de vrijheid van de medemens. Zij stelt dat een gezonde leefomgeving het onvervreemdbaar goed is van elkeen.*
9. **Europees** *De school brengt de leerlingen de gedachte bij van het Europees burgerschap en vraagt aandacht voor het mondiale gebeuren en het multiculturele gemeenschapsleven.*
10. **Mensenrechten** *De school draagt de beginselen uit die vervat zijn in de Universele Verklaring van de Rechten van de Mens en van het Kind, neemt er de verdediging van op. Zij wijst vooroordelen, discriminatie en indoctrinatie van de hand.*

Verder bepaalt **de inrichtende macht en/of de school** het aantal ingerichte lesuren voor een vak, met dien verstande dat alle basisdoelstellingen van het leerplan gerealiseerd moeten kunnen worden met de leerlingen.

De lessenroosters behoeven geen goedkeuring van de overheid; de overheid beperkt zich tot het opleggen van een minimumrooster, gedefinieerd als (verplichte vakken van de) basisvorming. Afhankelijk van de gevolgde graad/onderwijsvorm dient elke leerling zonder uitzondering de verplichte basisvorming volledig te volgen. De inrichtende machten bepalen dus autonoom hoe de wekelijkse lessenroosters worden samengesteld. Dit kan zowel betekenen dat bepaalde vakken/uren gemeenschappelijk zijn voor leerlingen van verschillende structuuronderdelen als betekenen dat binnen eenzelfde structuuronderdeel vakken met een verschillend aantal uren worden ingericht in functie van het tempo van de leerplanrealisatie in hoofde van individuele leerlingen.

Vanuit de gemeenschappelijke basisdoelen, die o.m. gelijke onderwijskansen beogen voor elke leerling, worden eigen doelstellingen geformuleerd ter concretisering. Deze eigen doelstellingen hebben te maken met:

* de eigen visie op ‘leren’: ‘leren’ wordt hier opgevat als een door de leerling zelf vorm te geven actief proces, waarbij de ‘geconstrueerde’ kennis pas geïntegreerd wordt na reflectie en sociale situering (samenwerkend leren), toetsing en rijping. Een leerproces bevat dus ook een sociale component;
* de eigen visie op gelijke kansen: integratie van doelstellingen in verband met (leer)attitudes, met ICT-vaardigheden, met taalontwikkeling;
* de visie (algemene doelstellingen) op de studierichting of het vak.

Ook de didactische aanpak (waaronder evaluatie) behoort tot de vrijheid van de inrichtende macht. Dit impliceert dat **de school, de vakgroep en haar leerkrachten** deze vrijheid zinvol invullen en er verantwoordelijkheid voor opnemen door te werken vanuit een **eigen schoolvisie**. Methodes en handboeken worden vrij gekozen met dien verstande dat de realisatie van het leerplan verplicht is en niet bv. de realisatie van een handboek. Aangezien het leerplan opgesteld is als graadleerplan, bepaalt de vakgroep welke doelstellingen in het eerste leerjaar en welke in het tweede leerjaar moeten worden bereikt (cesuur). Het leerplan suggereert vanuit het pedagogisch project leerlingactieve didactische werkvormen, verschillende evaluatievormen en mogelijkheden om te werken aan gelijke onderwijskansen, maar de school/leerkrachten maakt (maken) de uiteindelijke keuze.

Het leerplan zelf is **een minimumleerplan**, d.w.z. het volume aan leerinhouden is beperkt gehouden. Enkel de basisdoelstellingen moeten met de leerlingen worden gerealiseerd. **De leerkracht** moet niet onder tijdsdruk werken, maar heeft ruimte om te differentiëren, voor variatie in leerlingactiverende didactische werkvormen en voor vakoverschrijdend werken. Er is ruimte voor de eigen inbreng en creativiteit van de leerkracht en de school om o.a. thema’s en projecten te ontwikkelen.

Het leerplan is volgens een logische volgorde opgebouwd, maar het behoort aan de **vakgroep** om uit te maken welke doelstellingen tot de invulling van het eerste of het tweede leerjaar behoren en in welke volgorde ze voor welke leerlingen aangeboden worden.

De inspectie van de Vlaamse gemeenschap gaat na hoe de school met deze vrijheid omgaat.

# Lessentabel

De lessentabel is terug te vinden op de site van OVSG, [www.ovsg.be](http://www.ovsg.be) onder Publicaties.

De lessentabel is indicatief. Zie ook hoofdstuk ‘Autonomie van de school’.

Wettelijke beperkingen:

* onder "voltijds secundair onderwijs" wordt het onderwijs verstaan dat aan regelmatige leerlingen wordt verstrekt op basis van de vastgelegde organisatie van het schooljaar (cfr.[omzendbrief SO 74](http://www.ond.vlaanderen.be/edulex/database/document/document.asp?docid=13093)) naar rata van ten minste 28 wekelijkse lesuren (36 wekelijkse lesuren voor de verpleegkunde) (een lesuur bedraagt 50 minuten) en rekening houdend met het maximum aantal wekelijkse lesuren;
* het maximum aantal wekelijkse lestijden, dat voor overheidsfinanciering of -subsidiëring in aanmerking komt, is vastgelegd in het [koninklijk besluit nr. 2 van 21 augustus 1978](http://www.ond.vlaanderen.be/edulex/database/document/document.asp?docid=12963). Dit maximum (waarin de eventuele lesuren inhaallessen niet zijn begrepen) bedraagt 32 u., met uitzondering van :
* het tweede leerjaar van de eerste graad met tenminste 4 wekelijkse lestijden praktische vakken, waarvoor dit maximum 34 bedraagt;
* het beroepsvoorbereidend leerjaar, waarvoor dit maximum eveneens 34 bedraagt;
* het technisch secundair onderwijs, het kunstsecundair onderwijs en het beroepssecundair onderwijs, waarvoor dit maximum 36 bedraagt;
* de derde graad van het algemeen secundair onderwijs met tenminste 2 wekelijkse lestijden lichamelijke opvoeding en tenminste 1 wekelijkse lestijd artistieke opvoeding of esthetica, waarvoor dit maximum 33 bedraagt;
* het hoger beroepsonderwijs, waarvoor dit maximum 36 bedraagt;
* per school omvat de wekelijkse lessenrooster van een structuuronderdeel voor alle leerlingen hetzelfde totaal aantal uren.
* de vakken van de basisvorming zijn verplicht.

#  Doelgroep

Dit leerplan is bestemd voor de leerlingen van het eerste en tweede leerjaar van de derde graad bso voor de studierichting

**Slagerij en verkoopsklare gerechten**

Het bevat de vakken van **het specifiek gedeelte.**

**TV Slagerij**

 *Vaktechnologie culinaire fijnkost*

 *Vaktechnologie slagerij*

 *Vaktechnologie vleeswarenbereidingen*

**PV Praktijk Slagerij**

 C*ulinaire fijnkost*

 *Slagerij*

 *Vleeswarenbereidingen*

**Stage Slagerij**

Toelatingsvoorwaarden: zie [omzendbrief SO 64](http://www.ond.vlaanderen.be/edulex/database/document/document.asp?docid=9418)4 Opbouw van het leerplan

*Graadleerplan*

Het leerplan is voor de graad uitgeschreven. Voor de concrete invulling van het eerste en het tweede leerjaar van de graad ligt de bevoegdheid bij de school. De vakgroepen moeten overleggen en bepalen wat tot de invulling van het eerste of het tweede leerjaar behoort.

*Integratie TV/PV*

Bij het uitschrijven van de doelstellingen werd de theorie in de praktijk geïntegreerd. Bijgevolg zijn alle doelstellingen realiseerbaar in TV en/of PV tenzij anders aangegeven in de 1ste kolom.

*Systematiek*

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5, 6.6 en 6.7).**

De doelstellingen dragen bij tot de realisatie van de algemene doelstellingen en vormen een coherent geheel bestaande uit:

* de eigen doelstellingen (zie 1 Autonomie van de school);
* het beroepscompetentieprofiel

Ze worden geformuleerd als kennis, vaardigheden en attitudes. Ze zijn consecutief, thematisch of volgens vaardigheden opgebouwd. Deze volgorde in de opbouw is niet bindend voor de leerkracht of de school. Het leerplan geeft de leerstof aan die bedoeld is om de bijhorende leerplandoelstellingen te realiseren.

De didactische wenken kunnen een leerplandoelstelling of leerinhoud verduidelijken, ze reiken suggesties aan om de doelstellingen te concretiseren volgens de eigen visie op leren. Zij kunnen didactische werkvormen of hulpmiddelen aangeven die leerplandoelstellingen helpen realiseren, suggesties geven voor evaluatie, verbanden leggen met andere vakken, met vakoverschrijdende eindtermen, met informatie- en communicatietechnologie, met intercultureel onderwijs, met taalbeleid.

*Visie op de studierichting Slagerij en verkoopsklare gerechten*

Voor het opstellen van het leerplan werd als referentiekader gebruik gemaakt van het beroeps- competentieprofiel van slager/spekslager, ambachtelijke voedingtak (Serv – D/2002/4665/45).

De studierichting Slagerij en verkoopsklare gerechten wil vakbekwame mensen opleiden voor de slagerij en vleeswarenbereidingen. Er worden polyvalente mensen opgeleid die de verworven competenties “vaardigheden, attitudes en kennis” kunnen toepassen in bedrijven van verschillende types.

De zelfstandige slagers die zelf in een zaak staan, zullen een evenwicht moeten zoeken tussen de opgedane studie-ervaring, de werkorganisatie en de praktische uitvoering ervan. Naast de noodzakelijke beroepsvaardigheid zullen de toekomstige afgestudeerden in staat moeten zijn om op een vlotte wijze in team te kunnen samenwerken met collega’s en zelf kunnen uitgroeien tot een leidinggevende functie.

*Samenhang met de voorafgaande graden en het specialisatiejaar*

Bij de leerlingen die in het Beroepsvoorbereidend leerjaar het beroepenveld "Hotel – bakkerij - slagerij" gevolgd hebben, is reeds enige basiskennis aanwezig. De nadruk lag daar echter op initiatie, zodat we geenszins een specifieke voorkennis mogen veronderstellen.

In de tweede graad van het Beroepssecundair onderwijs kunnen de leerlingengroepen zeer heterogeen zijn samengesteld. In deze graad worden de basistechnieken en basisbereidingen aangeleerd en wordt nog geen specialisatie nagestreefd. Bij het bespreken van grondstoffen, technieken en uitrusting wordt er steeds aandacht besteed aan het veiligheids- en het hygiënebeheersingsplan. Naast ruime aandacht voor technische en praktische vakken moet er ook voldoende aandacht worden geschonken aan de algemene vorming, de persoonlijkheidsvorming van de leerling en het werken in teamverband.

**In de derde graad ligt de klemtoon vooral op een hogere moeilijkheidsgraad en wordt er specialisatie nagestreefd in de verschillende vakdisciplines. Ook worden de hedendaagse verkoopstrends opgevolgd. Naast ruime aandacht voor technische en praktische vakken moet er ook voldoende aandacht geschonken worden aan de algemene vorming met het oog op de mogelijkheid tot verdere doorstroming naar een specialisatiejaar.**

In het specialisatiejaar slagerij-fijnkosttraiteur ligt de nadruk vooral op het verwerven van competenties in verband met culinaire fijnkost. Naast ruime aandacht voor technische en praktische vakken moet er ook voldoende aandacht geschonken worden aan de algemene vorming met het oog op de mogelijkheid voor verdere doorstroming naar het hoger onderwijs.

*Opbouw*

Schematische weergave voor bso derde graad

Taalontwikkelend vakonderwijs/communicatie op de werkvloer.

Vakinhouden en vakvaardigheden worden overgebracht via taal. Daarom moeten vakdoelen en taalontwikkeling in het vak samen worden aangepakt. De didactiek die leerstofdoelen en taaldoelen bewust aan elkaar koppelt in alle vakken en voor alle leerlingen het doel heeft leerwinst te boeken, noemt men ‘taalontwikkelend vakonderwijs’. In de derde graad wordt een extra klemtoon gelegd op de communicatieve vaardigheden die leerlingen nodig hebben in hun werkomgeving zoals kunnen overleggen in een team, een gesprek voeren met een hiërarchische overste, een gesprek voeren met een klant. **Deze taaldoelen overkoepelen m.a.w. de ganse opleiding en komen geïntegreerd met de vakdoelen aan bod.**

Meer info zie brochure ‘Taalontwikkelend vakonderwijs’.

Werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie.

**Deze vaardigheden en (werk)attitudes maken deel uit van het profiel van een werknemer in de slagerij sector, maar zijn ook breder inzetbaar.** Vandaar dat ze in de opleiding een prominente plaats innemen en aangeboden en ontwikkeld worden in opdrachten. Ze sluiten tevens nauw aan bij de gemeenschappelijke stam van de vakoverschrijdende eindtermen, zoals die door elke vakleerkracht dienen nagestreefd te worden. Het ontwikkelen van leervaardigheden sluit aan bij de vakoverschrijdende eindtermen ‘leren leren’.

Kostprijsberekening: een gedetailleerde kostprijsberekening kunnen opmaken voor de diverse eindproducten.

Technisch proces en technische (deel)systemen

Technisch proces (zie schema op volgende blz.)

**De opdrachten en inhouden die de leerkracht leerlingen aanbiedt vertrekken vanuit technische (deel)systemen die relevant zijn voor de opleiding.** De aanleiding is een concrete probleemstelling in een welbepaald technisch (deel)systeem (zoals bv. het bespreken van recepten en bepalen van grondstoffen, het voorbereidend werk, de bereidingswijze uitvoeren, de afwerking en presentatie, het bewaren van de (eind)producten, het (tussentijds) evalueren, …).

De wijze waarop de behoefte/problemen in technische (deel)systemen aangepakt worden en die leidt tot een kwaliteitsvol resultaat verloopt in een welbepaalde volgorde. Deze cyclus met de opeenvolgende stappen noemt men het technisch proces.

Door het vak te benaderen vanuit technische (deel)systemen via de methodiek van het technisch proces, werkt men vanuit realistische contexten waarin probleemoplossend werken centraal staat.

De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:

* behoefte/ probleem:
	+ omschrijven
	+ evaluatiecriteria bepalen/kennen
* voorbereidingen:
	+ behoefte/probleem onderzoeken
	+ informatie verzamelen
	+ een werkplanning maken
	+ keuze van de grondstoffen
	+ keuze van de werkmethode
	+ keuze van het juiste materieel
* realisatie:
	+ toepassing van de werkplanning/-methode
	+ correct verwerken van de grondstoffen
	+ juist gebruik van het materieel
	+ afwerken en presenteren
	+ het materieel onderhouden
* verbruiken en evalueren:
	+ controleren en proeven van de realisatie
	+ het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria
	+ zoeken naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren)
	+ alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost!
	+ nieuwe behoefte/probleem?

**Technisch proces**



* controleren en proeven van de realisatie
* het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria
* zoek naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren
* alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost!
* nieuwe behoefte /probleem?
* behoefte/probleem onderzoeken
* informatie verzamelen
* een werkplanning maken
* keuze van de grondstoffen
* keuze van de werkmethode
* keuze van het juiste materieel
* omschrijven
* evaluatiecriteria bepalen/kennen
* toepassing van de werkplanning/-methode
* correct verwerken van de grondstoffen
* juist gebruik van het materieel
* afwerken en presenteren
* het materieel onderhouden

In de **tweede graad** worden (eerder eenvoudige) technische (deel)systemen gekozen in functie van de studierichting. Het technisch proces wordt toegepast op de deelsystemen.

In de **derde graad** worden complexere technische systemen en processen aangeboden. Leerlingen kunnen het verband tussen de verschillende deelsystemen begrijpen in het grotere geheel.



Bron figuren: http://www.google.be/images?hl=nl&rlz=1T4ADRA\_nlBE397BE397&q=screenbeans&um=1&ie=UTF-8&source=univ&ei=GWwPTYecCcq5hAeWno23Dg&sa=X&oi=image\_result\_group&ct=title&resnum=1&ved=0CC0QsAQwAA&biw=1343&bih=

http://www.google.be/images?um=1&hl=nl&rlz=1T4ADRA\_nlBE397BE397&biw=1362&bih=562&tbs=isch%3A1&sa=1&q=smiley+eten&aq=f&aqi=&aql=&oq=&gs\_rfai=

# Algemene doelstellingen

(…)[[1]](#footnote-1)

* Beroepsfierheid en verantwoordelijkheidsgevoel ontwikkelen. (zorgvuldigheid 25)
* Vakbekwaam, rationeel en kwaliteitsbewust kunnen werken. (zorgvuldigheid 25)
* Zowel in teamverband als individueel kunnen functioneren. (initiatief 10), (respect 18), (samenwerken 19)
* Zelfstandig opdrachten kunnen uitvoeren en eigen werk kunnen organiseren. (exploreren 8), (verantwoordelijkheid 20)
* Creativiteit stimuleren en moderne verwerkingsmethodes kunnen kiezen en toepassen. (creativiteit 2)
* Voorschriften betreffende milieu, veiligheid en het hygiënebeheersingsplan (hazard analysis critical control points (HACCP)) kunnen bespreken en toepassen. (verantwoordelijkheid 20)
* Elementaire basiskennis i.v.m. EHBO kennen en kunnen toepassen. (zelfredzaamheid 23), (zorgzaamheid 27)
* De verworven theoretische kennis assimileren door het uitvoeren van praktische oefeningen. (exploreren 8)
* Een correct taal kunnen gebruiken zowel mondeling als schriftelijk. (communicatief
 vermogen 1), (exploreren 8)
* De juiste vakterminologie kunnen gebruiken en vakliteratuur kunnen raadplegen en verwerken. (exploreren 8)
* Vakgebonden apparatuur kunnen kiezen en hanteren. (kritisch denken 12, 13)
* De productgebonden reglementeringen kunnen naleven. (verantwoordelijkheid 20)
* De grondstoffen en hulpstoffen kunnen kiezen, controleren en verwerken in functie van het beoogde resultaat. (kritisch denken 12),
* Een uitgebreid productassortiment kunnen bereiden. (creativiteit 2), (doorzettingsvermogen 4), (flexibiliteit 9), (exploreren 8), (kritisch denken 13), (verantwoordelijkheid 20)
* De afgewerkte producten kritisch en objectief kunnen beoordelen, de meest voorkomende fouten kunnen vaststellen, bespreken en indien mogelijk bijsturen. (kritisch denken 13), (zelfbeeld 21), (zorgvuldigheid 25)
* Verpakkingsmaterialen kunnen kiezen en juist gebruiken in functie van de eindbestemming van de producten. (exploreren 8), (kritisch denken 13)
* Correct kunnen etiketteren in functie van verkoop en stockage. (verantwoordelijkheid 20)
* De restgrondstoffen kritisch beoordelen, verantwoord kunnen verwerken en stockeren. (exploreren 8), (zorgvuldigheid 25)
* De marktevolutie opvolgen, kunnen inspelen op commerciële trends, seizoengebonden verwerkingen, veranderende eetgewoonten en leefpatronen van klanten. (creativiteit 2, 3), (empathie 5), (exploreren 8), (kritisch denken 12), (verantwoordelijkheid 20)
* Bij opzoekingswerk o.a. ICT – toepassingen gebruiken. (mediawijsheid 14)
* Eigen rechten en plichten kennen, weten waar informatie hieromtrent kan worden ingewonnen en deze efficiënt kunnen benutten. (zelfredzaamheid 23)
* De stagereglementering kunnen raadplegen en de nodige stagedocumenten kunnen invullen. (zelfredzaamheid 23, 24)

# Leerplandoelstellingen en leerinhouden

**Leeswijzer**

Het leerplan wordt schematisch voorgesteld in 6 kolommen. Deze zijn van links naar rechts te lezen.

**Kolom 1:** Numerieke volgorde (Nr.)

De doelstellingen zijn numeriek geordend van begin tot einde leerplan. Deze nummering heeft geen implicaties voor de chronologie in de realisatie van de doelstellingen. Er wordt geen volgorde vooropgesteld, het betreft een graadleerplan waarbij de vakgroep dient uit te maken welke doelstellingen tot de invulling van het eerste of het tweede leerjaar behoren.

**Kolom 2:** Leerplandoelstellingen en leerinhouden

*Leerplandoelstellingen (in vetgedrukte kader)*

Deze geven de eigen doelstellingen weer voor het vak. Een leerplandoelstelling kan ook een vakoverschrijdende eindterm zijn of inhouden.

*Leerinhouden (in wit vak)*

Dit is leerstof die bedoeld is om de bijhorende leerplandoelstellingen te realiseren.

**Kolom 3:** Code

Codering van de leerplandoelstellingen:

|  |  |
| --- | --- |
| EDV | Eigen doelstelling voor het vak |
| LER | ‘Leren leren’ met decretaal nummer |
| STM | Stam VOET met decretaal nummer |

**Kolom 4:** Basis of uitbreiding (B/U)

Er wordt een onderscheid gemaakt tussen basis- en uitbreidingsdoelstellingen.

Basisdoelstellingen (B) vormen de criteria voor het slagen, moeten door nagenoeg alle leerlingen bereikt worden.

Uitbreidingsdoelstellingen (U) zijn bedoeld voor uitbreiding en differentiatie. Het realiseren ervan is afhankelijk van de beschikbare tijd en van de mogelijkheden binnen de leerlingengroep, ze kunnen niet verplicht worden voor alle leerlingen.

#### Kolom 5: Didactische wenken en hulpmiddelen

Didactische wenken zijn bedoeld als ondersteuning van de leerkracht, de vakgroep en het schoolteam.

Zij kunnen:

- een leerplandoelstelling of leerinhoud verduidelijken;

- didactische werkvormen of hulpmiddelen aangeven die leerplandoelstellingen helpen realiseren;

- het verband aangeven met een context van vakoverschrijdende eindtermen/ontwikkelingsdoelen;

- richtlijnen geven voor evaluatie;

- verwijzen naar bibliografie, nuttige adressen;

- verbanden leggen met andere vakken met informatie- en communicatietechnologie, met intercultureel onderwijs, met taalbeleid.

**Kolom 6:** Link

Deze kolom is bedoeld om het schoolteam te ondersteunen. De in kolom 5 omschreven verwijzingen worden hier gecodeerd weergegeven en vestigen de aandacht van de lezer op mogelijke vakoverstijgende afspraken en op vakoverschrijdende eindtermen.

Codering:

|  |  |
| --- | --- |
| TA.BE | Taalbeleid |
| GIP | Geïntegreerde proef |
| ICO | Intercultureel onderwijs |
| ICT | Informatie- en communicatietechnologie  |
| STG | Stage |
| P | Project |
| **Vakoverschrijdende eindtermen (VOET)** |
| LER | Leren leren |
| LGV | Lichamelijke gezondheid en veiligheid |
| MGZ | Mentale gezondheid |
| SOC | Sociorelationele ontwikkeling |
| ODO | Omgeving en duurzame ontwikkeling |
| PJS | Politiek –juridische samenleving |
| SES | Socio-economische samenleving |
| SCS | Socioculturele samenleving |

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5, 6.6 en 6.7).**

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV/PV Praktijk Slagerij: taalontwikkelend vakonderwijs  |  |
|  | **De (nieuwe) vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDVLER 4STM 1** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a. - het productieproces o.a. versnijding, bereiding- de grondstoffen- machines en klein materieel- correcte benaming van de vleesdelen/onderverdelingen- correcte benaming van de verkoopklare (eind)producten- de juiste product- en verkoopsbenamingen | Laat leerlingen een nieuw vakbegrip met eigen woorden omschrijven, mondeling of schriftelijk (bv. verschillende soorten gereedschappen, materialen, producten, technieken, …).Door vraagstelling het begrip zo duidelijk mogelijk laten omschrijven. Laat leerlingen vakbegrippen aan elkaar laten uitleggen. Indien schriftelijk: gebruik leren maken van een schrijfkader.Het aanvullen van een verklarende woordenlijst i.v. m. materialen, bereidingswijzen en technieken. | TA.BE |
|  | **Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out.** | **EDVLER 3LER 4STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a.- cursus- recepten- opgaven- artikels- handleidingen- instructies | Maak gebruik van handleidingen, vaktijdschriften, …Opzoekwerk via internet. In het vak Nederlands leren de leerlingen de tekstsoort en het tekstdoel herkennen, hun leesstrategie hieraan aanpassen. Belangrijk is dat hier dezelfde aanpak voor lezen gebruikt wordt. Luidop lezen is geen indicatie voor tekstbegrip.Laat de leerlingen in stilte lezen met een opdracht (vraagjes, taak). Zie ‘stappenplan lezen’Er is ook mogelijkheid om leerlingen te laten werken met opleidingsgerichte vakliteratuur in het Frans. Werk hiervoor eventueel samen met de leerkracht Frans. | ICTTA.BEFRA |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Vakgerichte tekstjes kunnen schrijven.**  | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | Vakgerichte tekstjes:- verwerken van gegevens of leerstof- gegeven informatie onder begeleiding samenvatten- antwoorden op toetsvragen- onderschriften bij afbeeldingen- een aangereikt schema aanvullen- informatie samenvattenSamenstellen van stage- en GIP-dossier (geïntegreerde proef). | Leer aandacht besteden aan spelling en zinsbouw (eventueel aan de hand van instructiekaartjes en schrijfkaders). Maak samen met de andere leerkrachten(taalvakken) afspraken over de evaluatie, geïntegreerde proef, stageschrift,…Gebruik maken van gepaste software en apparatuur.Doelgericht opzoekingswerk op het internet en/of intranet en verwerken naar bruikbare doelgerichte informatie.Maken van geheugensteuntjes. | TA.BEGIPSTG |
|  | **Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.** | **EDVLER 4LER 5STM 1** | **B** |  |  |
|  | Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten o.a. - bij het verdedigen van GIP-opdrachten- bespreking stage- gastdocenten, bedrijfsbezoeken, studie-uitstappen | Gebruik het stappenplan ‘luisteren’ dat de leerlingen kennen van het vak Nederlands.In klasverband, t.o.v. de jury.Tijdens een bedrijfsbezoek, vakgebonden beeldmateriaal, …Peerevaluatie: leerlingen observeren medeleerlingen en geven mondeling of schriftelijk feedback aan elkaar. | NLGIPLER |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek en kunnen communiceren met diverse doelgroepen.** | **EDVLER 4STM 1STM 5STM 22** | **B** |  |  |
|  | Aangepaste communicatie:- klanten- leveranciers- werkgever/stagegever | Geef zoveel mogelijk leerlingen het woord. Laat leerlingen niet naast elkaar spreken maar actief naar elkaar luisteren. Dit kan door de leerling eerst te laten herhalen wat de vorige leerling zegde en dan pas het eigen standpunt te laten weergeven.Samenwerking met AV Nederlands aangewezen.Rollenspel o.a. de wensen van de klant tegemoet komen, overleg met de werkgever, vraag om informatie aan leveranciers, klanten informeren over o.a. de bereidingswijze, gebruikte grondstoffen.Communicatie vormt een belangrijk onderdeel in de beoordeling van de stage.Tijdens de stageperiode(s) komt de leerling in contact met reële werkomstandigheden. Hier worden eigen, specifieke omgangsvormen gehanteerd.Op dat moment kan hij de verworven vaardigheden in praktijk brengen. | TA.BENLSTG |

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5, 6.6 en 6.7).**

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV/PV Praktijk Slagerij: werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie |  |
|  | **Verschillende beroepsmogelijkheden, vervolgopleidingen die gelinkt zijn aan de studierichting slagerij kunnen herkennen en toelichten.** | **EDVLER 13LER 14LER 15LER 16STM 12** | **B** |  |  |
|  | Beroepsmogelijkheden – Bedrijven.Vervolgopleidingen. | Vervolgopleidingen en beroepen die aansluiten op de studierichting opzoeken en bespreken in het kader van studie- en beroepskeuze. Kan ook opgenomen worden in de geïntegreerde proef.Verkennen van de arbeidsmarkt.Via een omgevingsanalyse, een bedrijfsbezoek, een opzoekingsopdracht enkele bedrijven uit de sector bespreken: productgamma, jobs, … | GIPICTSTG |
|  | **Eerste hulp bieden en de noodnummers raadplegen om de juiste professionele hulpverleners te kunnen oproepen.** | **EDVLER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 10** | **B** |  |  |
|  | Benadering van een noodsituatie.Simulatieoefeningen: - eerste hulp bij kleine verwondingen voor o.a.: schaafwonden, snijwonden, lichte brand – en vrieswonden;- oproepen van professionele hulpverlening en advies opvolgen voor o.a.: verwondingen, vergiftiging; elektrocutie, brandwonden – vrieswonden (de ernst van een verbranding herkennen). | Het Belgische Rode Kruis, cursussen, e.d.Simulatieoefening: slachtoffer geruststellen en kalmeren van een verwonding, essentiële behandelingen. Rollenspel.Verbandmateriaal tonen en gebruiken.Situaties in de praktijk behandelen.Voorzorgen nemen bij het voorkomen van infectie bij wondverzorging.Het belang van water aanhalen: “eerst water, de rest later”.Noodnummers bij telefoontoestellen plaatsen.Nationaal antigifcentrum: raadgevingen opvolgen, folders en brochures van het “Antigifcentrum” raadplegen.Opzoekingswerk via ICT.Alle elementen vermelden die belangrijk zijn bij een oproep en advies voor de eerste hulpverlening. | LGVTA.BEMGZSTGICTLER |
|  | **Veiligheidsvoorschriften kunnen naleven en een evacuatieplan kunnen lezen.** | **EDVLER 3LER 4STM 8** | **B** |  |  |
|  | Preventie/ sensibiliseren:* bescherming van de gezondheid
* veiligheidspictogrammen
* brandveiligheid
 | Uitgaan van concrete contexten, ongevallenstatistieken (o.a. N.V.V.A. (Nationale Vereniging tot Voorkoming van Arbeidsongevallen)).Veiligheidsborden en – kleuren bespreken.Gebruik maken van het evacuatieplan van de school.Documentatie verzamelen, gebruik maken van multimedia, opzoekingswerk via internet, enz.Praktische toepassingen voorzien m.m.v. de brandweer. | TA.BEICTLERSOC |
|  | **De vigerende reglementering betreffende ergonomie, milieu, hygiëne en veiligheid kunnen toepassen.** | **EDVLER 3LER 4STM 27** | **B** |  |  |
|  | Het ARAB, Codex en AREI:* toepassingsgebied
* specifieke kledingsvoorschriften
* beroepsziekten

Inhoud verbandkist.Persoonlijke hygiëne en omgevingshygiëne op de werkplaats.Milieuvoorschriften ivm afvalverwerking en GRM (Gespecificeerd Risico Materiaal).Sorteren van restafval. | Aanknopen bij de gekende leerstof uit de 2de graad i.v.m. persoonlijke hygiëne.Opvolging van specifieke schoolreglementering.Veiligheidsvoorschriften in het praktijklokaal, het bedrijf en de sector;verplichte persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen;infrastructuur op de werkvloer (brandblusser, nooduitgang, …);brandbeveiligingsvoorschriften en EHBO.Risico’s eigen aan grondstoffen, risicoanalytische controlepunten (hazard analysis critical control points ( HACCP)) en materieel;pictogrammen; ergonomie; wet op welzijn en werk. Bespreking risico’s op beroepsziekten beperken, evt. een gastspreker uitnodigen.Tips: o.a. omtrent energiebesparing, om geluidsoverlast te voorkomen.Afvalsortering en –recyclage.De diverse documenten kunnen raadplegen, opzoekingswerk via ICT i.v.m. de wetgeving. | STGGIPLGVTA.BEODOICT |
|  | **De vigerende reglementering i.v.m. de kritische controlepunten op de werkplek en in de winkel kunnen omschrijven.** | **EDVLER 3LER 4STM 27** | **B** |  |  |
|  | Risicoanalyse op kritische controlepunten bespreken bij:* orde en netheid
* reinigen, ontsmetten en onderhouden van materieel en werkplaats
* preventief reinigen en onderhouden van machines
* de bereiding/versnijding en afwerking
 | (hazard analysis critical control points ( HACCP)).Opstellen van o.a. een checklist en bepalen van controlepunten in de verwerkingsschema’s.Gids van goede hygiënepraktijken raadplegen.Internetfiches interpreteren.Aanleggen van didactische werkmap.Opzoekingswerk via ICT.Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketens (FAVV). | STGGIPLGVLERICT |
|  | **Het eigen werk efficiënt kunnen plannen en organiseren.** | **EDVLER 1LER 2LER 3LER 4STM 8STM 9STM 13** | **B** |  |  |
|  | Werkorganisatie: opstellen van een werkschema voor diverse taken.Timemanagement.Eigen werk organiseren in functie van de opdracht, het eindproduct, enz. | Manueel en/of elektronisch opstellen en/of aanvullen van een werkschema voor een opgelegde taak.Opstellen van een werkschema voor het ontbenen en versnijden van karkassen en vleesdelen i.f.v. het te bereiken doel.Rekening houden met de omvang van het werk, de opgelegde termijn, de beschikbare arbeidskrachten, het beschikbare materiaal, … Kiezen en klaarleggen van benodigde materialen, gereedschappen, … in functie van het uit te voeren werk.Bij de GIP-opdracht zullen leerlingen zelfstandig hun werk moeten plannen en organiseren. | ICTLERGIP |
|  | **Materieel kunnen kiezen en op een efficiënte manier gebruiken.** | **EDVLER LER 3LER 4STM 13STM 20** | **B** |  |  |
|  | Machines en klein materieel veilig opstellen, gebruiken en onderhouden.Instructiefiches/veiligheidsfiches lezen en de instructies opvolgen. | Steunen op gekende leerstof van voorgaande jaren.Instructiefiches en handleidingen lezen en interpreteren. | STGGIP |
|  | **Afgewerkte producten en grondstoffen kunnen bewaren rekening houdend met de vigerende reglementering.** | **EDVLER 4STM 8STM 20** | **B** |  |  |
|  | Bewaringstechnieken toelichten voor o.a. grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, vleesdelen.Bespreken van traceersystemen in functie van verkoop en opslag.Presenteren van de producten.Controleren van versheid en kwaliteit.Temperatuurcontroles.Bescherming tegen verouderingsprocessen en groei van micro-organismen. | Stockeren van producten, gebruik maken van correcte tracering.Het juiste materieel kiezen i.f.v. de bereiding; voor het presenteren kiezen van materialen die toegelaten zijn voor eetwaren.Opzoeken van voorbeelden van verpakking. Opzoekwerk via internet.Registratieschema’s kunnen invullen.Wetgeving i.v.m. koel – en diepvriestemperaturen.Koude keten respecteren.Risicoanalytische controlepunten (hazard analysis critical control points of - HACCP) opvolgen. | STGGIPLGVICT |
|  | **De producten op een correcte manier kunnen verpakken, etiketteren en presenteren rekening houdend met de vigerende reglementering.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 13STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Geschikte verpakking kiezen- voor o.a. vers vlees, vleeswaren, salades, bereide gerechten- in functie van het consumeren- voor zelfbediening (voorverpakking)- voor bediening aan toonbankVerplichte formulering op het etiket aanbrengen.Verkoopsgericht presenteren. | Prijs/kwaliteitsverhouding.De specifieke eigenschappen van verpakkingsmaterialen.o.a. voor diepvries, regenereren, koeling.Keuze van verpakkingsmateriaal i.f.v. de gebruiksdoeleinden.Aandacht besteden aan de vermelding van allergenen.Toonbankopstelling.Risicoanalytische controlepunten (Hazard Analysis Critical Control Points of - HACCP) opvolgen.Opzoekingswerk via ICT.Bespreken van de wetgeving op terugnemen van verpakkingmaterialen/schotels. | SESICT |
|  | **Mogelijke fouten kunnen opsporen, vaststellen, bespreken, oplossingen bieden, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.** | **EDVLER 7LER 9LER 10LER 11STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | De foutenanalyse voor deze behandelde onderwerpen toepassen.Opsporen van risicofactoren o.a. bij:* ontvangst en opslag
* voorbereiding
* bereiding/ versnijding
* afwerking/ verkoopsklaar maken/ presentatie
* verpakking en etikettering
* bewaring
 | Een lijst van mogelijke fouten opstellen en bespreken.Eventuele gebreken uit de stage als voorbeeld aanhalen en bespreken.Aandacht besteden aan uitzicht in combinatie met kleur en smaak.Rekening houden met de smaakverschillen. | GIPSTGSOCSCS |
|  | **Informatie elektronisch kunnen opzoeken en verwerken.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | Opzoekingswerk via internet en/of intranet.Verworven informatie verwerken. | Gebruik maken van gepaste software en apparatuur.Doelgericht opzoekingswerk op het internet en/of intranet.Raadplegen van catalogi, handleidingen, …Bv. voor het verwerven van informatie: diverse informatiebronnen en – kanalen kritisch lezen en raadplegen met het oog op het te bereiken doel. Bv. voor het verwerken van informatie: de verwerkte informatie vakoverstijgend en in verschillende situaties functioneel toepassen en informatie kunnen samenvatten. | ICTTA.BEGIPLER LER  |
|  | **Een gedetailleerde kostprijsberekening kunnen opmaken voor de diverse eindproducten.** | **EDVLER 3LER 4STM 8STM 13** | **B** |  |  |
|  | Bepalen van de grondstofkost en verpakkingsmateriaal. | Gebruik maken van facturen.Invullen van versnijding- en bereidingsfiches.Kan in een GIP-opdracht worden opgenomen.Gebruikmaken van diverse softwareprogramma’s.Vergelijking prijs/kwaliteit.Rekening houdend met o.a. het marktaanbod en de seizoenen. | GIP |
|  | **Actuele ontwikkelingen en trends binnen het vakgebied opvolgen.** | **EDVLER 3STM 8STM 13** | **B** |  |  |
|  | De nieuwe technieken en ontwikkelingen in het vakgebied opvolgen en toepassen om de eigen deskundigheid op te bouwen. | Werken met computergestuurde weegschaal, kassasysteem, etiketteermachines, elektronische betalingssystemen.Opzoekingswerk via internet, informatie opzoeken en verwerken.Bezoek brengen aan vakbeurs.Nieuwe materialen, producten, gereedschappen, methodes, … Leerlingen zo snel mogelijk in contact brengen met deze nieuwe trends en ontwikkelingen: in de klas, op de stage, in een bedrijf, …. | ICTTA.BEGIPSTG |

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5, 6.6 en 6.7).**

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Stage Slagerij |  |
|  | **De vigerende reglementering met betrekking tot de leerlingenstage in bronnen kunnen terugvinden.** | **EDVLER 3LER 4** | **B** |  |  |
|  | o.a.- arbeidswetgeving- verzekering- veiligheid en gezondheid op het werk | Rekening houden met de omzendbrief i.v.m. de stage SO/2002/09.Opzoekingwerk via ICT.Naslagwerken raadplegen. | ICTLER |
|  | **De documenten uit het stagedossier kunnen in- en aanvullen.** | **EDVLER 3LER 4LER 5** | **B** |  |  |
|  | o.a.- keuze van stageplaats in functie van de noden van de leerlingen- stageovereenkomst- stagereglement- bespreking stageperiode/uurregeling en eventuele afwijkingen- geïndividualiseerde activiteitenlijst- medisch attest- risicoanalyse- stageschrift- leervorderingen- evaluatie | De documenten uit het stagedossier met de leerlingen bespreken.Rekening houden met de omzendbrief i.v.m. de stage SO/2002/09.De meerwaarde van het stagebeuren bespreken.Opzoekingwerk via ICT. | TA.BEICT |
|  | **Kunnen reflecteren op de stagactiviteiten en – ervaringen.** | **EDVLER 10STM 16STM 22** | **B** |  |  |
|  | Stage-ervaringen aan de medeleerlingen uitwisselen. | Markante ervaringen uitwisselen.Werk- en verbeterpunten laten formuleren. | SOC |

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5 en 6.6).**

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV/PV Praktijk Slagerij: technisch proces en technische (deel)systemen |  |
|  | **De opeenvolgende stappen in het technisch proces kunnen doorlopen om het technisch (deel)systeem te realiseren.** | **EDVLER 6** | **B** |  |  |
|  | De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:* behoefte/ probleem:
	+ omschrijven
	+ evaluatiecriteria bepalen/kennen
* voorbereidingen:
	+ behoefte/probleem onderzoeken
	+ informatie verzamelen
	+ een werkplanning maken
	+ keuze van de grondstoffen
	+ keuze van de werkmethode
	+ keuze van het juiste materieel
* realisatie:
	+ toepassing van de werkplanning/-methode
	+ correct verwerken van de grondstoffen
	+ juist gebruik van het materieel
	+ afwerken en presenteren
	+ het materieel onderhouden
* verbruiken en evalueren:
	+ controleren en proeven van de realisatie
	+ het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria
	+ zoeken naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren),
	+ alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost!
	+ nieuwe behoefte/probleem?
 | Zie schematische voorstelling van het technisch proces. |  |

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5, 6.6 en 6.7).**

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV Slagerij: Vaktechnologie culinaire fijnkost enPV Praktijk Slagerij: culinaire fijnkost |  |
|  | **De kenmerken m.b.t. aankoop van verse producten kunnen toelichten en controleren.** | **EDVLER 3LER 4STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Kwaliteitsnormen bij aankoop van o.a.* vlees
* vis
* groenten
 | De wetgeving raadplegen, de risicoanalyse op kritische controlepunten toelichten (risicoanalytische controlepunten (hazard analysis critical control points ( HACCP)) i.v.m. verpakking, controle op aanleveringwijze van diverse producten, gebruikelijke documenten, enz.Bijzondere aandacht schenken aan versheid van vis.Bezoeken brengen aan de toeleveringsbedrijven. | LGVSESTA.BE |
|  | **De bereidingswijze voor basisbouillons kunnen bespreken en toepassen.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Bereiden van bouillons:- blanke - bruine- vis- wild- gevogelteKiezen en bespreken van de grondstoffen.Grondstoffen voor basisbouillons voorbereiden.Versnijdingstechnieken toepassen. | Kwaliteitsbespreking van de grondstoffen.Het belang van een grondige kennis van bouillons beklemtonen.Aandacht besteden aan het stockeren van bouillons en de verdere verwerking in diverse eindproducten.Marktevolutie volgen.Gebruik maken van ICT.De basisgrondstoffen en afgewerkte producten als didactisch materiaal gebruiken. | TA.BELVGODOICTLER |
|  | **De bereiding van glaces kunnen bespreken en toepassen.** | **EDVLER 2LER 3LER 4STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Indampingstechnieken in functie van een verder gebruik. | Mogelijke industriële producten opzoeken en vergelijken. |  |
|  | **De bereiding van roux en andere bindmiddelen kunnen bespreken en toepassen.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Kiezen en bespreken van de grondstoffen.Roux en andere bindmiddelen:* soorten
* bereiding
* verwerking in (eind)product
 | Kwaliteitsbespreking van de grondstoffen.Aandacht hebben voor het gekozen bindmiddel in het product.De verhoudingen bepalen in functie van de diverse (eind)producten.Controle op de binding, evt. gebruik maken van een verhoudingsfiche. | TA.BELGV |
|  | **De verschillende basissausen kunnen onderscheiden en bereiden.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Kiezen en bespreken van de grondstoffen.Bereiden van de blanke en bruine basissausen.Afwerken van basissausen. | De aandacht vestigen op:- het respecteren van de juiste verhoudingen;- de koel – en bewaringsmethoden.Juiste keuze van bindmiddel.Mogelijke industriële producten opzoeken en vergelijken.Creatief omgaan met poeders en pasta’s.Het stappenplan opvolgen voor o.a. bechamelsaus, veloutés, tomatensaus, Spaanse saus, wildsaus. | LGVICTLER |
|  | **Afleidingen van de basissausen kunnen bespreken en bereiden.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Toepassingsmogelijkheden van de verschillende blanke en bruine basissausen.Afleidingen bereiden in functie van de recepturen. | Inspelen op de nieuwe recepturen, streekgerechten, werken op vraag van de klant.Toepassingen uit de internationale keuken vergelijken.Recepturen opgezocht via ICT- toepassingen en/of herwerken i.f.v. de behoefte.GIP – toepassingen. | LGVICOICTGIP |
|  | **De samenstelling van basissoepen kunnen toelichten en bereiden.**  | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Indeling volgens soorten.Bereidingstechnieken van basissoepen.Garnituren.Afwerking en verpakking | De werkmethode uitvoerig bespreken en hun voor – en nadelen toelichten.Aandacht besteden aan specifieke versnijdingstechnieken.De eisen waaraan de verpakking moet voldoen kunnen toelichten.Klantgerichte productinformatie i.v.m. product en bereiding kunnen toelichten. | TA.BELGVSES |
|  | **De basisbereiding en specifieke bereidingstechnieken voor vlees, gevogelte, wild en vis kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Technieken:* bakken
* braden
* braiseren
* pocheren
* sauteren
* e.a.

Praktische toepassingen aan de hand van recepten. | Aandacht besteden aan de hygiënische eisen die gesteld worden bij deze culinaire bereidingen.Risicoanalyse op kritische controlepunten toelichten (risicoanalytische controlepunten (hazard analysis critical control points (HACCP)).Opzoekingswerk i.v.m. recepten gekoppeld aan de gebruikte technieken en producten.Wijzen op het belang van correcte werkmethode.Gebruik maken van schema’s voor de bereidingswijze. | LGVICTLER |
|  | **De basisbereidingen van groenten, fruit, rijst en pasta (deegwaren) kunnen toelichten en toepassen.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Soorten en kenmerken.Bereidingswijze.Rijst en pasta correct garen. | Aandacht besteden aan versheid bij aankoop en bij opslag. | LVG |
|  | **Diverse aardappelbereidingen kunnen bespreken en uitvoeren in functie van recepten.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Voorbereidend werk en bereidingswijze voor diverse aardappelbereidingen.  | Bespreken van de verschillende soorten aardappelen in functie van. hun toepassingsmogelijkheden.Aandacht vestigen op de gaartijd van aardappelen afhankelijk van de aardappelsoort. | TA.BE |
|  | **De soorten degen kennen en de juiste bereidingswijze kunnen verwoorden en toepassen aan de hand van een receptuur.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | o.a.* korstdeeg
* gebroken deeg
* kruimeldeeg
* gerezen deeg
 | De bloemsoorten bespreken in functie van de deegsoort.De toepassingen in de slagerij/fijnkostzaak aantonen en vergelijken.Ambachtelijk en industrieel vergelijken: prijs/kwaliteitsvergelijking maken.Marktaanbod volgen.Opzoekingswerk via ICT. | TA.BESESICT |
|  | **Kroketvarianten kunnen opnoemen en bereiden.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | De kroketten onderscheiden volgens hun specifieke kenmerken (kleur en vorm) voor o.a. vis, kaas, garnaal, ham en gevogelte. | Extra aandacht besteden aan de variaties en hun afwerking. | LGV |
|  | **De verschillende marinades en sausen kunnen onderscheiden en bereiden.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Marinades op basis van wijn en/of oliën.Mayonaise en afleidingen.Vinaigrettes. | Droogmarinades.Aantonen dat het verantwoord kiezen van de gebruikte grondstoffen noodzakelijk is.Barbecue sausen. | LVG |
|  | **Verschillende salades kunnen toelichten en bereiden in functie van recepturen.** | **EDVLER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | * enkelvoudige en samengestelde salades
* op basis van mayonaise o.a. vleessla, kipsla
 | Het onderscheid tussen rauwe en gekookte salades opzoeken en bespreken. De nieuwe trends opvolgen. | ICTLVG |
|  | **Eenvoudige schotels kunnen omschrijven, samenstellen en verkoopsgericht voorstellen.** | **EDVLER 1LER 2LER 3LER 4LER 5STM 1STM 6STM 7STM 8STM 13STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Koude schotels voor:* braadvlees en vleeswaren
* garnituren, o.a. groenten en fruit

Warme schotels voor:* stoof – en braadvlees
* garnituren, o.a. groenten en fruit
 | Oefeningen i.v.m. het uitrekenen van de hoeveelheden grondstoffen per persoon.Oefeningen i.v.m. de schematische voorstelling van samengestelde schotels.Wijzen op het belang van een goede hygiëne.Schikkingen volgens kleurschakeringen.Diverse fruitmotieven kunnen vormen in functie van een schotelversiering volgens wetgeving.Klantgericht werken.Eigen creaties van salades vormen en bereiden, samenstellingen opzoeken en aanpassen aan de opdracht. | LVGSESSCSLER |
|  | **Een eenvoudig buffet kunnen samenstellen en presenteren.** | **EDVLER 1LER 2LER 3LER 4LER 5STM 6STM 7STM 8STM 13STM 20STM 25** | **U** |  |  |
|  | Een schematische presentatie maken.Bepalen van het assortiment en de hoeveelheid aan grondstoffen in functie van opdracht. | Oefeningen i.v.m. de schematische voorstelling van de opstelling van een koud, warm en/of gecombineerd buffet.Schikkingen volgens kleurschakeringen.Oefeningen i.v.m. het uitrekenen van de hoeveelheden grondstoffen per persoon.Uitrekenen van een bestelling in groepsverband.Invulling toonbankpresentatie.Wijzen op het belang van een goede hygiëne. | ODOLER |
|  | **Een toonbankverkoop verzorgd kunnen presenteren, rekening houdend met de wettelijke bepalingen en de presentatie kunnen toelichten.** | **EDVLER 1LER 3LER 4LER 7STM 1STM 6STM 7STM 8STM 13STM 20STM 25** | **U** |  |  |
|  | Etalage inrichten volgens planning en normen.Prijskennis/prijsaanduiding.Etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.Versieren met materialen.Aanvullen en herschikken: “First in First Out”. | Een toonbank schematisch samenstellen.Aandacht vestigen op materialen die toegelaten zijn voor het etaleren van eetwaren en het samenbrengen van de diverse producten in de toonbank. | LERLGV  |

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5, 6.6 en 6.7).**

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV Slagerij: Vaktechnologie slagerij enPV Praktijk Slagerij: slagerij |  |
|  | **Het beoordelen van vee en/of vlees in functie van aankoop kunnen toelichten.** | **EDVLER 4STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Bespreking van de belangrijkste factoren bij aankoop van vee en/of vlees: o.a. schaap, lam, wild, paard.Aankoopmogelijkheden i.v.m.:* wijze van geslachte aankopen
* classificatie gekoppeld aan het rendement
 | Aanknopen bij gekende leerstof van de tweede graad o.a. varken, rund, kalf.Aandacht besteden aan metingen en documenten m.b.t. het inkomend vlees.Nieuwe trends opvolgen i.v.m. exotische diersoorten o.a. rendier, struisvogel.Bezoek brengen aan o.a. vleesmarkten, veeproducenten, slachthuis.Gebruik maken van visueel materiaal, opzoekingswerk via ICT. | TA.BELERICOLGVICTPVSTG |
|  | **Het vlees controleren bij toelevering en correct kunnen opslaan.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Controle:* op kwaliteit en kwantiteit
* van de classificatie, gekoppeld aan het rendement
* van de documenten
* van de gegevens op het etiket
* van temperatuur en pH

Oordeelkundige opslag van het vlees.Traceerbaarheid opvolgen o.a. Sanitel. | Aanknopen bij gekende leerstof van de tweede graad o.a. varken, rund, kalf.Aandacht besteden aan metingen en documenten.Goedkeuring voor opslag door eindverantwoordelijke.Opzoekingswerk via ICT. | STGICT |
|  | **De nodige (hulp)grondstoffen kunnen opzoeken, verantwoorden en verwerken.** | **EDVLER 2LER 3LER 4STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Verantwoord kiezen in functie van de eindproducten van o.a. kruiden, paneermeel, marinades, bindtouw, satéstokjes, spekband.  | Prijs – kwaliteitsvergelijkingen maken.Gebruik maken van ICT – toepassingen, opzoekingswerk via internet, enz.Verbruikte hulpgrondstoffen opvolgen, werkopdracht in groepsverband.Werken in coördinatie met Bedrijfsorganisatie. | STGSESICTLGV Bedr. |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het achterkwartier van het rund en het kalf kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDVLER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels.Diverse versnijdingstechnieken: verdeel- en uitbeentechnieken:- aan de haak- op de werktafelMilieugerichte afvalverwerking. | Aanknopen en uitdiepen van de gekende leerstof van de tweede graad.Gebruik maken van aanschouwelijk didactisch materiaal.Veiligheidsschort en -handschoenen gebruiken.Aandacht vestigen op de juiste materieelkeuze en op de benamingen van de vleesdelen.Bestemming van de versneden stukken in functie van (eind)producten.Het aanvullen van een verklarende woordenlijst i.v.m. materialen en technieken.Aandacht besteden aan de herkomst en identificatie o.a. Sanitel.Informatie opzoeken op internet.Optimale rendementsversnijdingen toepassen.Versnijdingtabellen invullen en rendementsberekening maken. | LGVTA.BEICTWIS/PAVLER |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het lam en/of schaap kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDVLER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Kwaliteitsverschil en verschil van uiterlijke kenmerken tussen een lam en een schaap.Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:* verdeel – en uitbeentechnieken
* versnijdingstechnieken

Milieugerichte afvalverwerking | Gebruik maken van didactisch materiaal om de deelstukken aan te tonen.Veiligheidsschort en -handschoenen gebruiken.Aandacht vestigen op de juiste materieelkeuze en aan de benamingen van de vleesdelen.Bestemming van de versneden stukken in functie van (eind)producten.Het aanvullen van een verklarende woordenlijst i.v.m. materialen en technieken.Aandacht besteden aan de herkomst en identificatie o.a. Sanitel.Informatie opzoeken op internet.Optimale rendementsversnijdingen toepassen.Versnijdingstabellen invullen en rendementsberekening maken. | LGVTA.BELERICTWIS/PAVLER |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het paard kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDVLER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:* verdeel – en uitbeentechnieken: op de werktafel, aan de haak
* versnijdingstechnieken

Milieugerichte afvalverwerking | Gebruik maken van aanschouwelijk didactisch materiaal.Veiligheidsshort en – handschoenen gebruiken.Aandacht vestigen op de juiste materieelkeuzen en op de benamingen van de vleesdelen.Bestemming van de versneden stukken in functie van (eind)producten.Het aanvullen van een verklarende woordenlijst i.v.m. materialen en technieken.Aandacht besteden aan de herkomst en identificatie o.a. Sanitel.Informatie opzoeken op het internet.Optimale rendementversnijdingen toepassen.Versnijdingtabellen invullen en rendementsberekeningen maken. | LGVTA.BEICTWIS/PAVLER |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het wild kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDV****LER 3LER4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Toepassen op:* grof haarwild
* klein haarwild
* vederwild

Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:* verdeel – en uitbeentechnieken
* versnijdingtechnieken

Milieugerichte afvalverwerking. | Gebruik maken van aanschouwelijk didactisch materiaal.Veiligheidsschort en – handschoenen gebruiken.Bestemming van de versneden stukken in functie van (eind)producten.Rekening houden met het jachtseizoen. Gebruik maken van de jachtkalender.Werken in coördinatie met vleeswarenbereidingen en culinaire fijnkost. | LGVTA.BESTGVleesw |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het gevogelte en tam konijn kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDVLER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | De verschillende verdeelmogelijkheden bij het gevogelte.Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:* verdeeltechnieken
* versnijdingtechnieken

Milieugerichte afvalverwerking. | Gebruik maken van aanschouwelijk didactisch materiaal.Het gevogelte onderscheiden op basis van typische kenmerken.Bestemming van de versneden stukken in functie van (eind)producten.Diverse doeleinden bespreken van de deelstukken.Werken in coördinatie met vleeswarenbereidingen en culinaire fijnkost. | TA.BELERTV/PV |
|  | **Diverse vleesdelen verkoopsklaar kunnen maken met het oog op de eindbestemming.** | **EDVLER 4LER 5LER 6** | **B** |  |  |
|  | Voor o.a. varkens-, rund-, schapen-, lams-, kalfs- en paardenvlees, wild, gevogelte en tam konijn:* verwijderen van het vet, pellen en ontvliezen
* opbinden van braadvlees
* portioneren

Diverse verkoopsvormen.De wettelijke verkoopsbenamingen. | Het nut van het wel of niet verwijderen van vet en/of het ontvliezen van vleesdelen toelichten naargelang de bestemming.Voor- en nadelen van de ontvliesmachine bespreken.Versnijdingtabellen invullen, werken in coördinatie met Wiskunde.Winstgevend tewerk leren werken.Juiste materieelkeuze.Veiligheidsvoorschriften naleven.o.a. BBQ, fondue, gourmet, teppanyaki, gyrosWerken in coördinatie met culinaire fijnkost.Rekening houden met de hedendaagse verkoopstrends.Aandacht besteden aan culinaire en streekbenamingen. | TA.BEWIS/PAVLGVICOTV/PVICO |
|  | **Vleessnijlingen van diverse vleessoorten kunnen verwerken en/of vermalen tot een verkoopsklaar product.** | **EDVLER 4LER 5LER 6STM 8STM 13STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Panklare producten.Gehaktbereidingen en afleidingen. | Uitbreiding leerstof tweede graad.O.a. braadworst, blinde vinken, burgers.Inspelen op de wensen van de klant, seizoengebonden en nieuwe trends. | SCS |
|  | **Een toonbankverkoop verzorgd kunnen presenteren, rekening houdend met de wettelijke bepalingen en de presentatie kunnen toelichten.** | **EDV****LER 1LER 3LER 4LER 7STM 1STM 6STM 7STM 8STM 20STM 25** | **U** |  |  |
|  | Etalage inrichten volgens planning en normen.Prijskennis/prijsaanduiding.Etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.Versieren met materialen.Aanvullen en herschikken: “First in First Out”. | Een toonbank schematisch samenstellen.Aandacht vestigen op materialen die toegelaten zijn voor het etaleren van eetwaren en op het samenbrengen van de diverse producten in de toonbank. | LERLGV  |
|  | **Invries- en ontdooimethoden bij vers vlees kunnen toelichten en toepassen.** | **EDVLER 3LER 4STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Voor – en nadelen van het invriezen.Invriestemperaturen voor optimale bewaring. | Aandacht besteden aan de verpakking bij invriezen.De ontdooimethoden bespreken. | LGVTA.BE |
|  | **Mogelijke verkoopsvormen van exotische diersoorten kunnen toelichten.** | **EDVLER 4STM 1** | **U** |  |  |
|  | O.a. springbok, kangoeroe, struisvogel. | Toeleveringsvormen voor verkoop bespreken. | TA.BE |

**Het leerplan bevat de doelen, de verplichte leerinhouden en de didactische wenken voor de studierichting bestaande uit doelstellingen i.v.m. taalontwikkelend vakonderwijs (6.1), werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie (6.2), technisch proces en technisch (deel)systeem (6.3), stage (6.4) die geïntegreerd aan bod komen in de TV en PV Praktijk slagerijvakken (6.5, 6.6 en 6.7).**

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV Slagerij: Vaktechnologie vleeswarenbereidingen enPV Praktijk Slagerij: vleeswarenbereidingen |  |
|  | **De nodige grondstoffen en hulpstoffen doelgericht kunnen kiezen en verwerken.** | **EDVLER 2LER 3LER 4STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Benoemen van de grondstoffen en hulpstoffen.Verantwoord kiezen en verwerken in functie van de eindproducten. | Sorteren van de gebruikte grondstoffen en hulpstoffen.Prijs – kwaliteitverhouding.Het aanvullen van een verklarende woordenlijst i.v.m. materialen en technieken.Werken in coördinatie met de andere TV/PV slagerijvakken.Gebruik maken van ICT – toepassingen, opzoekingswerk via internet, enz. | ODOSESLERTV/PVICT |
|  | **De vigerende reglementering i.v.m. het gebruik van hulpstoffen kunnen toepassen.** | **EDVLER 3LER 4STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Soorten:* zouten
* suikers
* eiwitten
* zuren
* zetmelen (bindmiddelen)
* e.a.

Wettelijke hoeveelheid in functie van de bereiding. | Het nut van de hulpstoffen benadrukken.De producten aanschouwelijk aanbieden.De verwerkingsmogelijkheden in vleeswaren bespreken.Werken met schematische lijsten met vermelding van:* doel en werking
* maximum toegelaten toevoegingen
* aanbevolen gebruik
* voor – en nadelen

Gebruik maken van ICT. | LGVTA.BELERICT |
|  | **De grond- en hulpstoffen kunnen controleren bij toelevering en correct kunnen opslaan.** | **EDVLER 3LER 4STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Controle:* op kwaliteit en kwantiteit
* van de documenten
* van de gegevens op het etiket
* van temperatuur en pH

Oordeelkundige opslag van het grond- en hulpstoffen.Traceerbaarheid opvolgen o.a. Sanitel. | Aandacht besteden aan de metingen en de wettelijke documenten (product opvolgfiches invullen).Goedkeuring voor opslag door eindverantwoordelijke.Opzoekingswerk via ICT. | LGVSTGICT |
|  | **De juiste darmkeuze kunnen maken en gebruiken in functie van het eindproduct.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Soorten darmen o.a.:* natuurdarmen
* kunstdarmen
* kunststofdarmen

Behandeling van de darmen vóór gebruik. | Vergelijken van de verschillende darmen i.v.m. uitzicht en gebruik.Bewaringsvormen en opslag van de darmen bespreken.Opzoekingswerk via ICT. | LERTA.BELVGICT |
|  | **De samenstelling van kookworsten kunnen bespreken en bereiden.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Kookworsten:* fijne deeg
* grove deeg
* halfverduurzaamde

Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.Meetinstrumenten, machines en materiaal bespreken en correct aanwenden.Het productieproces correct toepassen. | Samenstellingsnormen bespreken aan de hand van het recept.Toepassen van de verschillende verhittingstechnieken.Nauwkeurig afwegen van grondstoffen en hulpstoffen.Verkleinen, mengen, afvullen, afbinden, roken, koken, afkoelen en doorkoelen. | LGVTA.BELER |
|  | **De samenstelling van droge worsten kunnen bespreken en deze worsten kunnen bereiden.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.Keuze van de grondstoffen en hulpstoffen. Meetinstrumenten, machines en materieel bespreken en correct aanwenden.De diverse methoden van rijpen bespreken en opvolgen.Het productieproces correct toepassen. | Samenstellingsnormen bespreken aan de hand van het recept.Rekening houdend met de vigerende reglementering.Nauwkeurig afwegen van grondstoffen en hulpstoffen.Diverse meetinstrumenten hanteren o.a. pH – meter, thermometer, hygrometer.Klimaatkamer en rijpingskast bespreken en juist gebruiken.Voorbereidingen, verkleinen van de grondstof, mengen, afvullen en afbinden, rijpen/roken en het droog – en naprijpingsproces opvolgen. | TA.BELGVLERTA.BELER |
|  | **De bereidingsvormen van gekookte zouterijproducten kunnen bespreken en toepassen.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.Productieproces toepassen en opvolgen voor: o.a.- gekookte hamsoorten- gekookte gevogeltespecialiteiten | Samenstellingsnormen bespreken aan de hand van het receptSteunen op gekende leerstof uit voorafgaande jaren in verband met de bereiding van gekookte zouterijproducten.Rekening houdend met de vigerende reglementering.Nauwkeurig afwegen van grondstoffen en hulpstoffen.Bepalen van inspuitpercentages in functie van het gewenste zoutgehalte. | TA.BELGVLER |
|  | **De bereidingsvormen van rauwe zouterijproducten kunnen bespreken en toepassen.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.Productieproces toepassen en opvolgen voor: o.a.- streekspecialiteiten- wild en gevogelte | Steunen op gekende leerstof uit voorafgaande jaren i.v.m. de bereiding van rauwe zouterijproducten.Rekening houdend met de vigerende reglementering.Nauwkeurig afwegen van grondstoffen en hulpstoffen. | LGVLER |
|  | **De samenstelling van fijne vleeswaren en specialiteiten kunnen bespreken en deze fijne vleeswaren en specialiteiten kunnen bereiden.**  | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Voor o.a.:* galantines
* terrines
* ballotines
* vleesbroden en roulades
* pastei in korstdeeg
* wild – en gevogeltepastei

Recepten toepassen.Keuze van de grondstoffen.Productieproces toepassen. | Rekening houdend met de vigerende reglementering.Inspelen op de actualiteit en seizoensgebonden werken.Nauwkeurig afwegen van grondstoffen en hulpstoffen.Voorbereiden, verkleinen van de grondstof, mengen (met garnituren), afvullen, garen, afkoelen, doorkoelen en versieren.Nieuwe productiesamenstellingen uittesten. | LGVSESSTGLER |
|  | **Een toonbankverkoop verzorgd kunnen presenteren, rekening houdend met de wettelijke bepalingen en de presentatie ervan kunnen toelichten.** | **EDVLER 1LER 3LER 4LER 7STM 1STM 6STM 7STM 8STM 13STM 20STM 25** | **U** |  |  |
|  | Etalage inrichten volgens planning en normen.Prijskennis/prijsaanduiding.Etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.Versieren met materialen.Aanvullen en herschikken: “First in First Out”. | Een toonbank schematisch samenstellen.Aandacht vestigen op materialen die toegelaten zijn voor het etaleren van eetwaren en op het samenbrengen van de diverse producten in de toonbank. | LERLGV  |

## Stage

**Op de wekelijkse lessentabel van de school wordt een leerlingenstage aangeduid door een vakbenaming voorafgegaan door het woord Stage. De school vult zelf de stagetoewijzing in: AV, TV, PV of KV.**

De regelgeving i.v.m. de organisatie van de stage is terug te vinden in de [omzendbrief ‘leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs’ SO/2002/09](http://www.ond.vlaanderen.be/edulex/database/document/document.asp?docid=13301)

In het huidig onderwijsbeleid staat de herwaardering van het tso en bso centraal, dit moet gebeuren door het onderwijs nauwer te laten aansluiten bij het werkveld. De overheid is er eveneens van overtuigd dat het organiseren van leerlingenstages in de opleidingen een toegevoegde waarde heeft, wat blijkt uit talrijke initiatieven die zij genomen heeft (cf. omzendbrief).

**De stageactiviteitenlijst** is een cruciaal document in het hele stagegebeuren. Voor het opstellen ervan wordt uitgegaan van de leerplandoelstellingen/competenties uit het specifiek gedeelte. Bijgevolg zijn alle vakdoelstellingen potentiële stagedoelstellingen. Dit betekent dat elke stageactiviteitenlijst een geïndividualiseerd document is. Het doel hiervan is een optimaal leerproces bij de leerling-stagiair te bereiken.

Tijdens een stage komen **leerling-stagiairs** in contact met het concrete werkveld. De leerlingen krijgen de kans de kennis, vaardigheden en attitudes die ze op school hebben verworven toe te passen en uit te diepen in een realistische situatie. Opdat leerling-stagiairs optimaal zouden kunnen leren uit deze ervaring gaat bij de begeleiding van de stage veel aandacht uit naar reflectie .

**De stagecoördinator** heeft als taak de stage te coördineren en het uitbouwen van een netwerk van potentiële stageplaatsen. Hij/zij ondersteunt de stagebegeleiders, zorgt voor kwaliteitsvolle stageplaatsen, onderhoudt de contacten met de stageplaatsen en is verantwoordelijk voor het algemeen stagedossier.

**De stagebegeleider** is het aanspreekpunt van de stagegever en verzorgt vanuit de school de pedagogische begeleiding en opvolging van de leerling-stagiair. Hij/zij is tevens de eindverantwoordelijke voor de evaluatie van de stage.

De **stagementor** onthaalt en begeleidt de leerlingen op de werkvloer. Hij/zij fungeert als aanspreekpunt, zowel de leerling-stagiair als voor de stagebegeleider.

De leerling-stagiairs moeten van bij de planning van de stage weten wie hun stagebegeleider is en van bij de aanvang van de stage wie hun stagementor is.

OVSG ontwikkelde de “***Wegwijzer kwaliteitsvolle leerlingenstages in het voltijds secundair onderwijs***” met als doel een zo volledig mogelijk naslagwerk aan te reiken bij het organiseren van de stages, waaruit ideeën kunnen worden geput. U kunt deze wegwijzer raadplegen via het extranet van OVSG: <http://extranet.ovsg.be/> (rubriek ‘Publicaties’).

# De geïntegreerde proef (GIP)

In een aantal leerjaren en onderwijsvormen moet een geïntegreerde proef (GIP) worden georganiseerd waaraan deelname verplicht is. Deze leerjaren zijn:

* het tweede leerjaar van de derde graad van het technisch, het kunst- en het beroepssecundair onderwijs;
* het derde leerjaar van de derde graad van het beroepssecundair onderwijs, ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar;
* het tweede leerjaar van HBO5.

Deze proef wordt **geïntegreerd** genoemd omdat de opdracht bestaat uit het samen toepassen van verworven kennis en vaardigheden uit verschillende vakken. Hij is dus vakoverschrijdend en kenmerkend voor het geheel van de opleiding die gevolgd wordt.

De GIP is een **totaalconcept** (product en proces) waarbij de leerling kan bewijzen dat hij/zij de beoogde vormingscomponenten van een bepaalde studierichting heeft verworven. Dit impliceert dat de leerlingen hoofdzakelijk tijdens de lesuren werken aan de GIP.

Niet alleen de vakken van het specifiek gedeelte van de opleidingdie de studierichting bepalen, worden betrokken bij de opstelling en organisatie van de GIP, maar ook enkele relevante vakken van de basisvorming, met de klemtoon op het vakoverschrijdend karakter.

De GIP-opdracht bevat een **realistische probleemstelling** waarop de leerling een antwoord zoekt. Met de geïntegreerde proef moet de leerling kunnen aantonen dat hij/zij creatief met kennis en techniek/vaardigheden kan omgaan in een **realistische context**: probleemoplossend, innovatief en toekomstgericht. Eventueel kan de stage gekoppeld worden aan het onderwerp van de geïntegreerde proef of kan er samengewerkt worden met het bedrijfsleven.

De GIP is geen momentopname, maar een proces dat over een langere periode tijdens het schooljaar plaatsvindt. Dit impliceert dat bij de beoordeling zowel proces als product geregeld (tussentijds) zal beoordeeld en bijgestuurd worden. In een GIP ligt de nadruk zowel op de realisatie van een **kwaliteitsvol eindproduct** als op het **leerproces** dat de leerling doorloopt. De leerling zal opgevolgd en (tussentijds) geëvalueerd worden op basis van uitgeschreven evaluatiecriteria. Door deze procesgerichte opvolging kan er bij eventueel minder gunstige ontwikkelingen nog altijd bijgestuurd worden.

De geïntegreerde proef wordt beoordeeld door de leraars die de betrokken vakken onderwijzen, evenals door deskundigen (externe jury). Deze jury wordt gekozen op basis van hun kennis en vaardigheden op professioneel vlak. Deze buitenstaanders die niet tot de desbetreffende onderwijsinstelling behoren, mogen numeriek het aantal leraars niet overschrijden en worden in de loop van het schooljaar aangeduid door de inrichtende macht of haar afgevaardigde. De inrichtende macht of haar afgevaardigde bepaalt autonoom op welke wijze de betrokkenheid van de deskundigen bij dit proces wordt geconcretiseerd. Het resultaat van de GIP zal een belangrijk element zijn in de beslissing van de delibererende klassenraad over de leerling.

De uiteindelijke bedoeling van de geïntegreerde proef is om de leerling bewust te maken van zijn/haar eigen kennen en kunnen, interesses en vaardigheden en hem/haar zo te helpen op weg naar de arbeidsmarkt of een verdere studiekeuze.

# Integratie ICT

**Instructie, differentiatie en remediëring met behulp van ICT**

ICT ondersteunt het lesgeven en biedt de mogelijkheid om bepaalde leerinhouden op verschillende manieren voor te stellen en aan te brengen o.a. via tekst, grafieken, schema’s, geluid, stilstaand en bewegend beeld. In de klas kan dit door het gebruik van computers en digitale borden.

Het gebruik van een elektronische leeromgeving biedt leerlingen kansen om zelfstandig leerinhouden te verwerken en opdrachten op eigen tempo uit te voeren. Sommige softwareprogramma’s/leerpaden zijn interactief zodat een meer geïndividualiseerd leerproces kan worden doorlopen. De leerling kan op eigen tempo werken en eventueel een eigen parcours kiezen. Een aantal programma’s oefenen vaardigheden en oplossingsstrategieën of zijn geschikt om individueel of in groep te differentiëren en te remediëren.

Via tests kan worden nagegaan in hoeverre kennis en vaardigheden verworven zijn. Dit heeft zeker voordelen als het programma een goede feedback aan de leerling geeft en kansen biedt om op verschillende niveaus te werken.

**Informatie verwerven en verwerken met ICT**

Er bestaan heel wat bronnen die allerlei informatie interactief aanbieden. Via de talrijke ‘links’ bouwt de leerling een individueel leerparcours op. Er zijn dus andere ‘leesstrategieën nodig dan bij een lineaire tekst. Om leerlingen hierbij te ondersteunen zijn gerichte zoekopdrachten en verwerkingstaken noodzakelijk (informatie ordenen, schema’s aanvullen, informatie vergelijken, verbanden leggen, woordbetekenissen afleiden, …).

Het internet is een onuitputtelijke bron van informatie. Om zich een weg te banen door het grote aanbod is een kritische ingesteldheid noodzakelijk. Deze houding moet worden aangeleerd. Als leerlingen binnen of buiten de klas informatie op het web zoeken, moeten ze over een aantal beoordelingscriteria voor ‘tekstmateriaal’ beschikken.

Sommige opdrachten kunnen de leerlingen van ‘huiswerksites’ plukken. Opgaven zullen met deze nieuwe realiteit rekening moeten houden, willen ze zinvol blijven: bronvermelding eisen, meer vergelijkende opdrachten, meer persoonlijke en kritische verwerking. Aan groepsopdrachten en -eindproducten kunnen kwalitatief hogere eisen worden gesteld qua vormgeving en presentatie. Aan bepaalde opdrachten kan een mondelinge presentatie gekoppeld worden, een presentatiepakket kan hier ondersteunend werken. Samenwerken met andere leerkrachten is noodzakelijk om de vakoverschrijdende eindtermen ICT van de eerste graad na te streven. Om de continuïteit van het gebruik van ICT in alle vakken te verzekeren kan een ICT-leerlijn voor de tweede en derde graad ontwikkeld worden op basis van het OVSG-model.

**Communiceren met ICT**

ICT geeft de mogelijkheid om te communiceren via o.a. e-mail, sociale netwerken, een elektronische leeromgeving. Deze communicatie kan gebeuren binnen een klas of school, maar ook met leerlingen van andere scholen in binnen- en buitenland. Een gezamenlijk interscolair project opzetten behoort tot de mogelijkheden.

Communicatie tussen leerkracht en leerling(en) is ook mogelijk: de leerkracht kan cursusmateriaal elektronisch beschikbaar stellen, voorbeelden van toets- en examenvragen, jaarplanning, … Leerlingen kunnen verslagen, huistaken, digitaal portfolio e.d. elektronisch naar de leerkracht sturen.

OVSG ontwikkelde een model van een ICT-beleidsplan, ICT-leerlijnen en ICT-instructiekaart. U kunt deze documenten raadplegen via het extranet van OVSG: <http://extranet.ovsg.be/> (rubriek ‘Publicaties’).

# Taalontwikkelend vakonderwijs

Leren op school kan niet zonder taal: **taal**, **leren** en **denken** zijn onlosmakelijk verbonden. In alle vakken worden de vakinhouden overgebracht via taal, voornamelijk het Nederlands. Daarom moeten vakdoelen en taalontwikkeling in elk vak samen worden aangepakt. Elke leerkracht weet immers dat een te lage taalvaardigheid van de leerlingen het bereiken van vakdoelen in gevaar brengt.

De didactiek die leerstofdoelen en taaldoelen bewust aan elkaar koppelt in alle vakken en voor alle leerlingen met de bedoeling leerwinst te boeken, noemt men ‘taalontwikkelend vakonderwijs’.

Nederlands of PAV speelt een cruciale rol in het taalbeleid dat gericht is op taalontwikkelend vakonderwijs, het is als het ware het aanleverend vak voor het taalbeleid. De lees-, luister-, spreek-, schrijf- en kijkstrategieën worden hier aangeleerd met de OVUR-structuur (vaste opeenvolging van oriënteren, voorbereiden, uitvoeren en reflecteren bij het aanpakken van een taak). Deze leerstrategieën en de OVUR-structuur zijn echter ook vereist bij de opdrachten in andere vakken.

Daarom nemen we in de leerplannen van andere dan de taalvakken de volgende tekst op om leerkrachten te ondersteunen in hun bijdrage aan de taalontwikkeling van hun leerlingen (deze § toevoegen in leerplannen Nederlands-PAV).

**Taalontwikkelend vakonderwijs is contextrijk onderwijs vol interactie en met taalsteun.**

1. Een rijk en overvloedig taalaanbod plaatst nieuwe leerstof in **bekende en bredere contexten**. De context geeft aanknopingspunten om de nieuwe stof te koppelen aan de aanwezige kennis en aan een concrete (levensechte) leersituatie. Meer context is nodig om leerlingen de nodige aanknopingspunten te geven om nieuwe informatie (leerstof) aan op te hangen.
2. Het **scheppen van interactiemogelijkheden** heeft de bedoeling natuurlijke, echte gesprekken met veel school- en vaktaal te doen plaatsvinden. De interactie in de klas gebeurt tussen leerkracht en leerlingen en tussen leerlingen onderling en is van enorm belang om leerlingen actief met de leerstof te laten bezig zijn. Deze interactie verplicht de leerlingen via schrijven en/of spreken de nieuwe informatie ook effectief te gebruiken en zo van het verwerven van informatie naar het verwerken ervan te gaan. Het nut van deze interactiemomenten in de les is dat alle leerlingen zelfstandig denk- en leeractiviteiten uitvoeren en de daarbij behorende taalvaardigheid verwerven en oefenen. Een taal leren doe je door die veel te gebruiken, dat geldt ook voor vaktaal.
3. Taalontwikkelend vakonderwijs voegt aan deze twee leerbevorderende principes een derde toe, namelijk het **geven van taalsteun**. Taalsteun wordt gegeven om de leerstof en opdrachten toegankelijker te maken voor de leerlingen. Het betekent niet de taal vereenvoudigen, maar wel leerlingen hulp bieden bij het omgaan met de voor hen soms moeilijke school- en vaktaal. Taalsteun geven begint met heldere doelen en structuren in de lessen aan te brengen, door leerlingen hulpmiddelen te laten gebruiken (instructiekaarten, stappenplannen, woordenlijsten…), door de OVUR-structuur toe te passen in de les, door tijd uit te trekken voor reflectie op het eindresultaat en het leerproces. Het geeft de leerlingen de mogelijkheid om te leren hoe ze iets moeten noteren, hoe ze iets moeten vertellen, hoe ze een tekst kunnen lezen, enzovoort.

Om dit te realiseren hou je rekening met de doelstellingen taal die in dit leerplan zijn opgenomen.

Meer informatie vind je in ***‘Een schoolbeleid voor taalontwikkelend vakonderwijs’***, op het extranet van OVSG <http://extranet.ovsg.be/> (rubriek ‘Publicaties’).

# Vakgroepwerking

Elke leerkracht maakt deel uit van een vakgroep. Die vakgroepen zijn een formele samenwerkingsvorm die het uitbouwen van een pedagogische werking mogelijk maakt. De samenwerking kan verschillende formele en informele vormen aannemen en dient o.a. om ervaringen uit te wisselen, elkaar te helpen, ideeën, materiaal en werk te delen, enz…[[2]](#footnote-2) Samenwerken betekent leren van elkaar: uit discussies en uitwisseling van ervaringen bouwt een groep kennis op die ze toepast bij het realiseren van diverse **onderwijsverbeteringen**. Een goede vakgroepwerking bevordert de kwaliteit van de klaspraktijk en de leerlingenresultaten en is een belangrijk element van **professionalisering** van een team. De leerkracht blijft zich bewust van de impact die hij/zij heeft op het leren van de leerling. Een goede vakgroepwerking heeft zichtbare effecten in de klas.

Lesgeven in een klas betekent leerplanrealisatie, leerlingenevaluatie, leerlingenbegeleiding en voortdurend de kwaliteit van het onderwijsproces in het oog houden. Deze thema’s vormen bij uitstek het uitgangspunt van discussie, bespreking en afstemming binnen de vakgroep.

Het leerplan bevat voor de leerkracht essentiële gegevens voor de concrete onderwijspraktijk. In het leerplan vindt de leerkracht de algemene en de specifieke doelstellingen met aansluitend de leerinhouden voor een bepaald vak, bepaalde vakken of vakgebieden. De verdeling van de vakdoelstellingen binnen een graad is een item dat in de vakgroep aan bod dient te komen. Een goede afstemming van de leerlijnen, zowel verticaal als horizontaal en alle vakoverschrijdende initiatieven vormt een belangrijk onderwerp binnen de vakgroepvergaderingen. De wenken voor de didactische aanpak en de bijkomende informatie kunnen nuttig zijn voor de realisatie van het leerplan. Ook het nastreven van de vakoverschrijdende eindtermen en ontwikkelingsdoelen binnen de verschillende contexten is een belangrijk onderwerp voor de vakgroepvergaderingen. Leerplanstudie en **leerplanrealisatie** vormen dus bij uitstek het onderwerp van een vakgroepvergadering.

**Leerlingenevaluatie** is in de eerste plaats afgestemd op de leerplandoelen. Zowel het leerproces als de eindresultaten zijn voorwerp van evaluatie. Helder en transparant geformuleerde evaluatiecriteria vormen de basis voor een evaluatie, afgestemd op het leerlingenprofiel. Ook in de vakgroep kan je afspraken maken omtrent evaluatie, bespreek je toets- en examenvragen en stem je op elkaar af.

**Leerlingenbegeleiding** begint in de klas in elk vak. Een gerichte leer- en studiebegeleiding in het vak biedt leerlingen een houvast bij het verwerken van de leerinhouden. Het gebruik van activerende werkvormen en aandacht voor verschillen bij leerlingen zorgen voor een grotere betrokkenheid en een stijging van de motivatie. Voor leerlingen met gedrags- en/of leerproblemen moeten de afspraken gemaakt met de leerlingbegeleider in de klas voor elk vak opgevolgd worden. De vakgroep bespreekt de manier van (gezamenlijke) aanpak van leerlingen met eventuele leerproblemen.

Kwaliteitsvol werken in de klas wordt bevorderd door (zelf)reflectie en evaluatie op basis van zowel interne als externe gegevens over de vorige drie thema’s (leerplanrealisatie, leerlingenevaluatie, leerlingenbegeleiding). De resultaten van de leerlingen (ook als klas) geven hier een belangrijke indicatie. Hieruit worden conclusies getrokken en acties ondernomen die op hun beurt opgenomen worden in de cirkel van **kwaliteitszorg**. Op die manier bewaakt de vakgroep constant de eigen werking en stuurt ze bij waar nodig. Deze kwaliteitsverbetering wordt vanuit een sterk en breed draagvlak gemotiveerd, wat de kans op effectiviteit verhoogt. Zo kan een kwaliteitsvolle vakgroepwerking echt renderen en heeft dit effect op de leerresultaten van de leerlingen.

Meer informatie vindt u in de ***Leidraad kwaliteitsvolle vakgroepwerking***, op het extranet van OVSG***,*** <http://extranet.ovsg.be/> (rubriek ‘Publicaties’).

# Evaluatie

**Waarom evalueren?**

Evaluatie kan zeer verschillende functies hebben:

* formatief;
* summatief.

**Formatieve** (of tussentijdse) **evaluatie** is een middel om het leren bij leerlingen te verbeteren. Ze moet opgevat worden als een leerkans voor leerlingen en niet louter als een beoordelingsmoment. Deze evaluatie signaleert en diagnosticeert individuele leerproblemen met de bedoeling te remediëren. Cruciaal is de feedback aan de leerlingen: de leerlingen krijgen informatie over de bereikte en niet-bereikte leerdoelen en over de effectiviteit en de efficiëntie van hun leerproces. Leerlingen kunnen ook zelf bewijsmateriaal verzamelen om aan te tonen dat ze bijleren, dat ze zichzelf bijsturen. Zo worden ze verplicht om na te denken over hun eigen werkmethodes, aanpak, manier van leren. Deze formatieve manier van evalueren geeft niet alleen de leerling de kans om bij te sturen. De leerkracht ziet meteen waar het fout loopt en kan tijdens het leerproces ingrijpen om grotere schade te voorkomen het leerproces en het lesgeven bijsturen.

**Summatieve** (of eind-) **evaluatie** heeft als doel resultaatbepaling, kwaliteitsbeoordeling van de leerling, een eindoordeel uitspreken over de leerprestaties van de leerling en dit om de leerling te oriënteren en te selecteren.

**Wat evalueren?**

Uitgangspunt voor de evaluatie blijven uiteraard de leerplandoelstellingen, die als inzichten, vaardigheden en attitudes geformuleerd zijn. Belangrijk is dat de leerkracht de leerdoelen duidelijk zichtbaar maakt voor de leerlingen zodat ze weten wat ze moeten leren en vooral waarop ze zullen beoordeeld worden. Deze criteria moeten duidelijk met hen besproken worden. Eventueel kunnen een aantal samen met hen worden opgesteld.

*Procesevaluatie*

Via procesevaluatie verzamelt men gegevens over het verloop van het leerproces: de aanpak van de leerling om doelstellingen na te streven staat centraal. Deze evaluatie stelt in staat om de vooruitgang van de leerling te bepalen en om sterke en zwakke kanten in kaart te brengen. Hierdoor kan het leerproces continu bijgestuurd worden.

*Productevaluatie*

Via productevaluatie verzamelt en beoordeelt men gegevens om na te gaan of de leerling de gestelde doelstellingen heeft bereikt. Hiervoor bekijkt men het resultaat.

**Wie evalueert?**

In een 'testcultuur' is alleen de leerkracht verantwoordelijk voor de evaluatie. In een 'evaluatiecultuur' werken leerkracht en leerlingen samen aan de evaluatie. De participatie van leerlingen aan het evaluatieproces vergroot hun betrokkenheid en verantwoordelijkheid bij de leerstof en helpt hen dit beter te verwerken.

Bij *zelfevaluatie* zal een leerling zichzelf moeten beoordelen. Bij *peerevaluatie* en *co-evaluatie* kunnen ook medeleerlingen evalueren volgens vooraf opgestelde en besproken criteria. De leerkracht begeleidt dit leerproces en blijft verantwoordelijk voor de eindbeoordeling. Bij deze twee vormen van evaluatie is de reflectie door de leerling en het formuleren van nieuwe werkpunten cruciaal om tot een beter leerproces te komen.

In sommige gevallen zullen derden de leerlingen mee evalueren. Dit zal bijvoorbeeld het geval zijn wanneer een leerling tijdens een stage door de stagementor geëvalueerd wordt.

**Hoe evalueren?**

Kwaliteitsvol evalueren heeft te maken met verschillende facetten zoals de vooropgestelde criteria, de gebruikte evaluatievorm en de kwaliteit van toets- en examenvragen.

Meer informatie vindt u in ***Kwaliteitsvolle toets- en examenvragen***, op het extranet van OVSG, <http://extranet.ovsg.be/> (rubriek ‘Publicaties’).

# Minimale materiële vereisten

Het betreft de materiële vereisten die minimum noodzakelijk zijn voor een goede uitvoering van het leerplan.

Vaklokaal

Het vaklokaal is conform de eisen gesteld in

* de Welzijnswet (betreft het welzijn van de werknemers bij de uitvoering van hun werk);
* de Codex (omvat de uitvoeringsbesluiten van de Welzijnswet, zal op termijn het ARAB vervangen);
* het Algemeen Reglement voor de Arbeidsbescherming (ARAB);
* het Algemeen Reglement op Elektrische Installaties (AREI);

en houdt rekening met

* het Vlaams Reglement betreffende de Milieuvergunning (VLAREM)
* de richtlijnen van het Federaal Agentschap voor Voedselveiligheid (FAVV), hygiënewetgeving;
* het Vlaams Reglement inzake Afvalvoorkoming (VLAREA).

Algemeen

Deze lijst bevat de minimale materiële uitrusting die voor de leerlingen nodig is om tot de realisatie van de doelstellingen en leerinhouden te komen.

Voor het theoretisch gedeelte moet men kunnen beschikken over vakliteratuur, didactisch materiaal, multimedia-apparatuur, gepaste software en internetaansluiting.

Gezien de uiterst snelle evolutie binnen het computergebeuren, zowel wat betreft de hardware als de software is het weinig zinvol om daaromtrent informatie op te nemen in het leerplan.

Sommige leveranciers leveren leerpakketten op multimediadragers of via hun website.

Waar het gaat om infrastructuur, is het evident dat de school beschikt over een aantal “gekoelde werkplaatsen” en aanverwante ruimten die voldoen aan de eisen van de eetwarenreglementering, zoals voedingsmiddelenmagazijn, gekoelde opbergruimte, leerlingenvestiaire met gelegenheid tot handen wassen, …. Deze werkplaatsen (leslokalen) dienen uiteraard uitgerust te zijn met het noodzakelijk klein en groot materieel zoals materieelkast, koelkasten, inox werktafels, afvalrecipiënten, spoelbak/vaatwas, weegschaal, temperatuur – en kerntemperatuurmeter, handgereedschap.

Het materieel moet voldoen aan alle wettelijke bepalingen, conform aan het hygiënebeheersingsplan (Hazard Analysis Critical Control Points – (HACCP-normen)).

Om het materieel te kunnen onderhouden moet men beschikken over het nodige onderhoudsmateriaal en –materieel.

Specifieke benodigdheden voor:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Culinaire fijnkost** | **Slagerij** | **Vleeswarenbereidingen** |
| combisteamer | aanzetstaal | combisteamer |
| frituurketel | beenderzagen | cutter |
| grondstoffenspoelbak | beschermkledij | diepvries |
| klopper | bijlen | galantinevormen |
| kommen | hakmolen | hakmolen |
| kookketel, -pot | hamburgertoestellen | hamvormen |
| korstdeegvormen | kassa | hygrometer |
| maatbekers | lardeernaald | ijsschilfermachine |
| microgolfoven | mengmachine | klimaatkast / rijpingskast |
| mixer | pikhaken | kookketel |
| oven | presentatieschotels | mengmachine |
| pannen | recipiënten | oven |
| pollepel | slijpsteen | pasteivormen |
| presentatieschotels | uitsteekvorm | pekelspuit en benodigdheden |
| robotcoupe | toonbank | pH-meter |
| snijmachine | vacuümtoestel | snijmachine |
| spatel | vleeshaken | stoomkast |
| vuren | vleesvermalser | rookkast |
| zeven | vulbus | terrines |
|  |  | vacuümtoestel |
|  |  | vulbus |
|  |  | vuren |

# Vakspecifieke informatie

In alle TV en PV vakken staan doelstellingen die het belang benadrukken van de vigerende reglementeringen i.v.m. veiligheid, hygiëne en milieu in de werkplaatsen.

De huidige regelgeving betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen moet via deze vakdoelstellingen geïmplementeerd worden (KB 14 november 2003 en KB 24 oktober 2005).

Belgische voedselagentschap: FAVV http://www.favv.be/

Europees Voedselagentschap: EFSA
http://www.europa-nu.nl/id/vg9hmkvlyays/europese\_autoriteit\_voor

Dossier voedselveiligheid van Fevia: http://www.fevia.be/voedselveiligheid/home.htm

Dossier ‘veiligheid en controle’ van Probila: http://bioforum.be/v2/probila\_unitrab\_verwerkers\_NL/template.html

Voedselveiligheid en autocontrole: [www.ipv.be](http://www.ipv.be)

EDWIN BALLIÈRE, POL BINET, RONNY DE KEYSER, MARLEEN DE NAEYER, PASCAL DEHANT, KRIS DILLEN, HERMAN DUPONT, MICHEL HUYGHE, RUUD MARTINUS, FRANK STEVENS, VALENTIN MENTIOR, FREDDY VAN HOECKE, ERIC VAN SCHOONENBERGHE, BERTRAND VANDE GINSTE, NORBERT VANSPEYBROECK, BERT VOGELS, ANDRÉ WERSON

*CULINAIRE BEREIDINGEN koud en warm*

mjpublishing - <http://www.mjpublishing.be/>

2010

ISBN 978-90-78715-37-5

EDWIN BALLIÈRE, POL BINET, RONNY DE KEYSER, MARLEEN DE NAEYER, PASCAL DEHANT, KRIS DILLEN, HERMAN DUPONT, MICHEL HUYGHE, RUUD MARTINUS, FRANK STEVENS, VALENTIN MENTIOR, FREDDY VAN HOECKE, ERIC VAN SCHOONENBERGHE, BERTRAND VANDE GINSTE, NORBERT VANSPEYBROECK, BERT VOGELS, ANDRÉ WERSON

*Vleeswarenbereiding*

mjpublishing - <http://www.mjpublishing.be/>

2010

ISBN 978-90-78715-36-8

EDWIN BALLIÈRE, POL BINET, RONNY DE KEYSER, MARLEEN DE NAEYER, PASCAL DEHANT, KRIS DILLEN, HERMAN DUPONT, MICHEL HUYGHE, RUUD MARTINUS, FRANK STEVENS, VALENTIN MENTIOR, FREDDY VAN HOECKE, ERIC VAN SCHOONENBERGHE, BERTRAND VANDE GINSTE, NORBERT VANSPEYBROECK, BERT VOGELS, ANDRÉ WERSON

*Handleiding voor de slager*

mjpublishing - <http://www.mjpublishing.be/>,

2010

ISBN 978-90-78715-38-2

EDWIN BALLIÈRE, POL BINET, RONNY DE KEYSER, MARLEEN DE NAEYER, PASCAL DEHANT, KRIS DILLEN, HERMAN DUPONT, MICHEL HUYGHE, RUUD MARTINUS, FRANK STEVENS, VALENTIN MENTIOR, FREDDY VAN HOECKE, ERIC VAN SCHOONENBERGHE, BERTRAND VANDE GINSTE, NORBERT VANSPEYBROECK, BERT VOGELS, ANDRÉ WERSON

*VEE & VLEES aankoop en versnijding*

mjpublishing - <http://www.mjpublishing.be/>

 2010

ISBN 978-90-78715-35-1

BILLER, R.

*Feestelijk garneren*

P&P Culinair 1986

ISBN 90 6590 130 2

BOERJAN, D.

*Fijne vleeswaren*

Lannoo Tielt, 1995

BORN, W.

*Elsevier groot kruidenboek, alles over wilde vruchten, kruiden, paddenstoelen*

Elsevier Amsterdam

BVBA Pampus

*Worst en vleeswaren*

ISBN 90 9004 390x

CARON, A.

*Het vleesboek: tips en wetenschapsvaardigheden uit de ambachtelijke slagerij van Fred De Leeuw*

Tirion Baarn, 1999

CLAEYS, E. en LAUWERS, N.

*Kwaliteit en technologie van vlees*

ISBN – 90-804576-2-0

D/1998

PETER COUCQUYT

*“Hoe bereid ik vlees”, bakken, wokken, braden, garen op lagere temperatuur, grillen, roosteren, barbecue, frituren, pocheren, smoren, stoven, stomen*

mjpublishing - <http://www.mjpublishing.be/>,

2010

ISBN: 978-90-78715-23-8

PETER COUCQUYT

*Hoe gebruik ik specerijen*

mjpublishing - <http://www.mjpublishing.be/>,

2010

ISBN 978-90-78715-11-5

DE BRABANDER – DE MEYER

*Vlees?*

Bamst, 1998

ISBN 90 382 0171 0

DE NAEYER, M.

*Sierlijke schotels schikken*

Uitgeverij Lannoo, oktober 1999

DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., GORIS, J.

*Basisgerechten*

Pelckmans Kapellen, 2000

ISBN 90 289 + 2367 5

DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R.

*Basisbegrippen van de keuken*

Pelckmans Kapellen, 2000

ISBN 90 289 2181 8

ELHERT, F., LONGUE, E., RAFFAEL, M., WEKEL, F.

*Het grote patéboek*

M&P boeken, Weert, 1983

FABER, N.J.M., HOLKENBERG, B.J. en KOSTER, W.A.

*Productie van enkelvoudige producten*

*Inleiding tot de vleeswarenproductie*

SVO Utrecht

FABER, N.J.M., LAMME, F. en VAN TRIGHT, P.H.

*Worst en vleeswaren*

SVO Utrecht, 1991

FRENTZ, J.C.

*Encyclopedie de la charcuterie*

Saussana Frankrijk, 1982

*HACCP Handboek voor de vleeswarenindustrie*

Fenavian, 1997

*Handboek gastronomie, vademecum*

Lannoo/Tirion, 2001

*Handboek voor slagers en spekslagers*

CEMA, Brussel

*Handleiding GMP – HACCP, Milieu De Beenhouwer*

Continental Printing Deurne, 1997

*Handleiding voor de beenhouwer en de vleesbereider*

MIM Deurne, 1994

ISBN 90 341 0685 3

*Hygiëne op de werkvloer*

Die Keure, Brugge

KOCH HERMANN,

*De fabrikation feiner feisch und wurstwaren*

Deutscher Fachverlag Gmhb, Frankfurt am Main

LEMSTRA, P., WERLEMANN, I.

*Schikken met groenten*

Terra, 1998

ISBN 90 6255 813 5

Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S.

*Monografie Gedroogde zouterijwaren*

KAHO IWT 980063

SALVETTI, F.

*De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen*

Lannoo, Tielt 1985

SCHONHERR, CH.

*Wild – Gevogelte*

Elsevier Brussel, 1979

SERV

*Beroepsprofiel ‘Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager’*

D/2002/4665/45

<http://www.serv.be>

THOMMA, I.

*Kalte Platten*

THOMPSON, D.

*Runds – en kalfsvlees*

Time Life Amsterdam, 1981

VAN RAEMDONCK, G.

*Basistechnieken Sausen Fonds Soepen*

VAN SCHOONENBERGHE, E.

*Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen*

KAHO Sint – Lieven Gent, 1996

VAN SCHOONENBERGHE, E.

*Reinigen en desinfecteren met inzicht*

KAHO Sint – Lieven Gent, 1996

Dr. Lic. VERSELE, E. – Prof. Dir. Lic. CORNELIS, M. – DR JOURNET, M.

*HACCP – Beschikking 2001/471/EG/ en KB. 28/08/2002*

R.U.G. Universiteit Gent

WERSHOVEN – WEISENBERGER

*Dekoratieve Fleisch – und Aufschnittplatten*

WS 1996

Repro GmbH Offenbach

**Vaktijdschriften**

Belpork

<http://www.belgianmeat.com/nl/sector/detail.phtml?id=5&start=0&numPerPag=5>

*Culinaire ambiance, Publishing*

Lakborslei 114

2100 Deurne

*Culinaire Saisonnier*

Oudstrijdersstraat 85

2520 Oelegem (Ranst)

*De Belgische beenhouwerij, halfmaandelijks, Landsbond der beenhouwers en spekslagers*

Van België

Kortenberglaan 116

1000 Brussel

*Die Fleischerei, Hans Holzman Verlag*

D-86816 BAD Wörishoffen

*Food and meat, Evolution Media Group*

Vlasstraat 17

8710 Wielsbeke

*Het landbouwleven (opvolging van de marktprijzen en aanbod)*

<http://www.landbouwleven.be/>

*Veeteelt*

<http://www.veeteelt.nl/>

*Vleesmagazine*

[*http://www.vleesmagazine.nl/nieuws/c1000-helpt-imago-vlees-om-zeep-6467.html*](http://www.vleesmagazine.nl/nieuws/c1000-helpt-imago-vlees-om-zeep-6467.html)

# Bijlagen

De vakoverschrijdende eindtermen vindt u op de website van het [departement Onderwijs](http://www.ond.vlaanderen.be/DVO/Secundair/index.htm)

Colofon

Dit leerplan werd ontwikkeld door de leerplancommissie Slagerij en verkoopsklare gerechten derde graad bso van OVSG met de medewerking van vertegenwoordigers van Vlaamse gemeenschapscommissie en met deelname van het provinciaal onderwijs Antwerpen.

1. (…) Geeft een link aan naar een sleutelvaardigheid uit de stam van de vakoverschrijdende eindtermen. [↑](#footnote-ref-1)
2. Beleidsvoerend Vermogen – Platformtekst, Overkoepelend overlegplatform Inspectie-pedagogische begeleiding VlOR, p.7-8. [↑](#footnote-ref-2)