

SECUNDAIR ONDERWIJS

Onderwijsvorm: **BSO**

Graad: **derde graad**

Jaar: **eerste en tweede leerjaar**

Studiegebied: **Voeding**

FUNDAMENTEEL GEDEELTE

Optie(s): **Slagerij en verkoopklare gerechten**

Vak(ken):	PV Praktijk/stages slagerij	16 lt/w
	TV Slagerij	6 lt/w

Vakkencode: **VV-g**

Leerplannummer: **2002/217**
(94120)

Nummer Inspectie: **2002/71//1/S/SG/1/III/ /D/**

INHOUD

Beginsituatie	2
Algemene doelstellingen	3
Leerplandoelstellingen / leerinhouden.....	4
PV Praktijk/stages slagerij	4
Praktijk slagerij.....	4
Praktijk vleeswarenbereiding	10
Praktijk verkoopklare bereidingen.....	14
TV Slagerij	18
Aankoop levend vee	18
Vaktechniek slagerij.....	21
Vaktechniek vleeswarenbereiding	24
Bedrijfsuitrusting	29
Aankoop culinaire grondstoffen	32
Vaktechniek verkoopklare bereidingen.....	34
Verkooptechnieken	37
Presentatietechnieken	40
Vaktechniek slachten (uitbreiding).....	42
Pedagogisch-didactische wenken en timing.....	44
Praktijk slagerij.....	45
Praktijk vleeswarenbereiding	46
Praktijk verkoopklare bereidingen.....	47
Aankoop levend vee	48
Vaktechniek slagerij.....	48
Vaktechniek vleeswarenbereiding	48
Bedrijfsuitrusting	48
Aankoop culinaire grondstoffen	48
Vaktechniek verkoopklare bereidingen.....	49
Verkooptechnieken	49
Presentatietechnieken	49
Vaktechniek slachten (uitbreiding).....	50
Minimale materiële vereisten.....	51
PV Praktijk/stages.....	51
Technisch vak.....	53
Evaluatie	54
PV Praktijk/stages.....	54
Technisch vak.....	56
Bibliografie	58

BEGINSITUATIE

Kunnen als regelmatige leerlingen worden toegelaten:

- 1.1.1 De regelmatige leerlingen die het tweede leerjaar van de tweede graad met vrucht hebben beëindigd
- 1.1.2 De houders van het getuigschrift van de tweede graad van het secundair onderwijs, uitgereikt door de examencommissie van de Vlaamse gemeenschap, onder de volgende voorwaarde:
 - gunstig advies van de klassenraad
- 1.1.3 De regelmatige leerlingen van het buitengewoon secundair onderwijs, onder de volgende voorwaarden:
 - gunstig en gemotiveerd advies van de toelatingsklassenraad
 - beslissing van de Gemeenschapsminister van onderwijs of zijn gemachtigde op aanvraag van de directeur van de betrokken instelling voor voltijds secundair onderwijs

In de derde graad BSO stromen vooral leerlingen in die ook reeds in de tweede graad Slagerij en verkoopklare gerechten gevolgd hebben;

Men kan er dus van uit gaan dat de basistechnieken gekend zijn. Dit geldt eveneens voor de belangrijkste vaktermen en de noodzakelijke basiskennis.

Een klein aantal leerlingen kiest pas in de derde graad voor Slagerij en verkoopklare gerechten. Deze leerlingen zullen via inhaallessen en differentiatie zo snel mogelijk bijgewerkt worden.

ALGEMENE DOELSTELLINGEN

- de specifieke aankoop- en verkoopstechnieken van levende en geslachte dieren toelichten;
- de processen die een rol spelen bij de aankoop van culinaire grondstoffen opnoemen;
- alle benodigde apparatuur en materieel vlot en veilig kunnen hanteren en onderhouden;
- efficiënt kunnen uitbenen en uitsnijden
- versnijdingen op een perfecte manier uitvoeren;
- bewaring en houdbaarheid van vlees en verwerkt vlees bepalen;
- relatie leggen tussen kostprijsberekening en verkoopprijs;
- verantwoordelijkheid opnemen, zowel individueel als voor het team;
- in allerlei werksituaties probleemoplossend denken en handelen;
- functioneel en efficiënt werken;
- verkoopklare bereidingen vakkundig klaarmaken en de eindproducten kritisch beoordelen;
- nauwkeurig met maten en gewichten omgaan, verhoudingen goed hanteren en schatten;
- in geval van twijfel spontaan de gebruiksaanwijzing raadplegen;
- de juiste vakterminologie gebruiken;
- zin hebben voor creativiteit en esthetisch gevoel o.m. met betrekking tot kleur, vorm en compositie van het eindproduct;
- de producten goed en efficiënt schikken en presenteren;
- omgangstechnieken met klanten, leveranciers, vertegenwoordigers toepassen;
- zin hebben voor veiligheid en hygiëne, deze attitudes spontaan toepassen tijdens het werk o.m. bij de verzorging van de producten, het verkoopklaar maken en het plaatsen in de winkelatalage

LEERPLANDOELSTELLINGEN / LEERINHOUDEN**PV PRAKTIJK/STAGES SLAGERIJ****PRAKTIJK SLAGERIJ**

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>1</p> <p>Het voorkwartier volgens de haak- en blok- en combinatiemethode uitsnijden.</p> <p>De verschillende delen van het voorkwartier vakkundig uitbenen. De technieken bij het uitbenen per onderdeel uitvoeren. De uitgebeende vleesdelen op een verantwoorde manier onderverdelen en verkoopklaar maken. De gegevens voor het opmaken van een versnijdingstabel verzamelen.</p> <p>De delen en de beenderen aanwijzen op het achterkwartier.</p> <p>De technieken van het uitsnijden met behoud van herkomst-identificatie en gebruik van het juiste materieel uitvoeren.</p>	<p>1 Rund</p> <p>1.1 Voorkwartier (herhaling)</p> <p>1.1.1 Uitsnijden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haakmethode • Blokmethode • Combinatiemethode <p>1.1.2 Uitbenen</p> <p>1.1.3 Onderverdelen en verkoopklaar maken</p> <p>1.1.4 Versnijdingstabel</p> <p>1.2 Achterkwartier</p> <p>1.2.1 De benaming van de delen</p> <p>1.2.2 Benaming van de delen en de beenderen</p> <p>1.2.3 Benaming van de stukken</p> <p>1.2.4 Uitsnijden</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	De plaatsen en afmetingen correct toepassen.	
	<p>De technieken bij het uitbenen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>De technieken bij het onderverdelen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>Het ontvetten, ontvliezen en pellen per onderdeel volgens de bestemming uitvoeren.</p> <p>De gegevens voor het opmaken van een versnijdingstabel verzamelen.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Blokmethode • Haakmethode • Combinatiemethode <p>1.2.5 Uitbenen</p> <p>1.2.6 Onderverdelen</p> <p>1.2.7 Verkoopklaar maken</p> <p>1.2.8 Versnijdingstabel</p>
2	<p>De delen en de beenderen aanwijzen op het achterkwartier.</p> <p>.De technieken van het uitsnijden met behoud van herkomst-identificatie en gebruik van het juiste materieel uitvoeren.</p> <p>De plaatsen en afmetingen correct toepassen.</p> <p>De technieken bij het uitbenen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>De technieken bij het onderverdelen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>Het ontvetten, ontvliezen en pellen per onderdeel volgens de bestemming uitvoeren.</p> <p>De gegevens voor het opmaken van een versnijdingstabel verzamelen.</p>	<p>2 Kalf (achterkwartier)</p> <p>2.1 De benaming van de delen</p> <p>2.2 Benaming van de delen en de beenderen</p> <p>2.3 Benaming van de stukken</p> <p>2.4 Uitsnijden</p> <p>2.5 Uitbenen</p> <p>2.6 Onderverdelen</p> <p>2.7 Verkoopklaar maken</p> <p>2.8 Versnijdingstabel</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
3	De delen en de onderdelen aanwijzen op het schaap.	3 Schaap 3.1 De benaming van de delen
	<p>De technieken van het uitsnijden met behoud van herkomst-identificatie en gebruik van het juiste materieel uitvoeren.</p> <p>De plaatsen en afmetingen correct toepassen.</p> <p>De technieken bij het uitbenen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>De technieken bij het onderverdelen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>Het ontvetten, ontvliezen en pellen per onderdeel volgens de bestemming uitvoeren.</p> <p>De gegevens voor het opmaken van een versnijdingstabel verzamelen.</p>	<p>3.2 Benaming van de delen en de beenderen</p> <p>3.3 Benaming van de stukken</p> <p>3.4 Uitsnijden</p> <p>3.5 Uitbenen</p> <p>3.6 Onderverdelen</p> <p>3.7 Verkoopklaar maken</p> <p>3.8 Versnijdingstabel</p>
4	<p>De delen en de beenderen aanwijzen op het kwartier.</p> <p>De technieken van het uitsnijden met behoud van herkomst-identificatie en gebruik van het juiste materieel uitvoeren.</p> <p>De plaatsen en afmetingen correct toepassen.</p> <p>De technieken bij het uitbenen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>De technieken bij het onderverdelen per onderdeel uitvoeren.</p> <p>Het ontvetten, ontvliezen en pellen per onderdeel volgens de bestemming uitvoeren.</p> <p>De gegevens voor het opmaken van een versnijdingstabel</p>	<p>4 Paard (uitbreiding)</p> <p>4.1 De benaming van de delen</p> <p>4.2 Benaming van de delen en de beenderen</p> <p>4.3 Benaming van de stukken</p> <p>4.4 Uitsnijden</p> <p>4.5 Uitbenen</p> <p>4.6 Onderverdelen</p> <p>4.7 Verkoopklaar maken</p> <p>4.8 Versnijdingstabel</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	verzamelen.	
5	<p>De specifieke versnijdingswijzen van gevogelte uitvoeren.</p> <p>Het gevogelte op verschillende wijzen verkoopklaar maken volgens bestemming.</p> <p>De gegevens voor het opmaken van een prijsberekening verzamelen.</p>	<p>5 Gevogelte</p> <p>5.1 Uitsnijden</p> <p> 5.1.1 Kip</p> <p> 5.1.2 Kalkoen</p> <p>5.2 Verkoopklaar maken</p> <p> 5.2.1 In zijn geheel.</p> <p> 5.2.2 Versneden</p> <p> 5.2.3 Oopgevuld</p> <p> 5.2.4 Panklare gerechten.</p> <p>5.3 Prijsberekeningsnota</p>
6	<p>De specifieke versnijdingswijzen van de verschillende diersoorten uitvoeren.</p> <p>De gegevens voor het opmaken van een prijsberekening verzamelen.</p>	<p>6 Wild</p> <p>6.1 Uitsnijden</p> <p> 6.1.1 Haarwild : hertachtigen, everzwijn, haas.</p> <p> 6.1.2 Vederwild : fazant, eend.</p> <p>6.2 Onderverdelen en verkoopklaar maken.</p> <p>6.3 Prijsberekeningsnota's</p>
7	<p>Een fondue-, gourmet en barbecueschotel samenstellen, opmaken en garneren.</p>	<p>7 Fondue – Gourmet – Barbecue</p> <p>7.1 Voorbereiding</p> <p>7.2 Samenstelling</p> <p>7.3 Opmaak en garnering.</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	De gegevens voor het opmaken van een prijsberekening verzamelen.	7.4	Prijsberekeningsnota
8	<p>Vers vlees op diverse manieren garneren.</p> <p>Verschillende producten op basis van gelatine garneren.</p> <p>Vleeswarenschotels aantrekkelijk opmaken.</p> <p>Een verscheidenheid aan bittergarnituren creëren.</p> <p>Een variatie aan fantasiewerken uitvoeren.</p> <p>Gevarieerde kaasschotels samenstellen en opmaken.</p>	<p>8</p> <p>8.1</p> <p>8.2</p> <p>8.3</p> <p>8.4</p> <p>8.5</p> <p>8.6</p>	<p>Het garneren</p> <p>Vers vlees garneringen</p> <p>Gelatine garneringen</p> <p>Vleeswarenschotels</p> <p>Bittergarnituren</p> <p>Fantasiewerken</p> <p>Kaasschotels</p>
9	<p>Het interieur van een winkelinrichting harmonisch uitbouwen, de sfeer aanpassen aan de seizoenen of gelegenheden.</p> <p>Verschillende soorten etalages en een etalagehoek in functie van de omstandigheden opmaken.</p> <p>Inspelen op het culinaire gedeelte en zorgen voor vernieuwing.</p>	<p>9</p> <p>9.1</p> <p>9.2</p> <p>9.3</p>	<p>Presenteren</p> <p>Winkelverfraaiing</p> <p>Etalageopmaak</p> <p>Nieuwste trends</p>
10	<p>De verkoopklare producten op kwaliteit en versheid controleren.</p> <p>De productie aan het verkoopsritme aanpassen en uitvoeren.</p> <p>Een toonbankplan lezen en uitvoeren.</p> <p>Etiketten en prijskaartjes op de producten aanbrenge.</p> <p>Toonbank en presentatie klantgericht beoordelen.</p> <p>Spontaan toonbank aanvullen en herschikken.</p> <p>Klanten op de gepaste wijze onthalen. Bestellingen opnemen en uitvoeren. Over de hoeveelheden per persoon en de wijze van bereiden advies geven. Verkoopsgesprek voeren.</p>	<p>10</p> <p>10.1</p> <p>10.2</p> <p>10.3</p>	<p>Toonbankverkoop</p> <p>Assortiment</p> <p>Toonbankplan</p> <p>Klantenbediening</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>Winkelklare producten versnijden en portioneren volgens de gewenste hoeveelheden. Correct afwegen. De juiste verpakking kiezen.</p> <p>Vlotte en correcte afrekening uitvoeren.</p> <p>Het FIFO principe toepassen.</p> <p>Producten en afval correct opslaan.</p> <p>De wettelijke reglementering in verband met de gescheiden verkoop uitvoeren.</p> <p>De winkel onderhouden.</p>	<p>10.4 Behandeling winkelklare producten</p> <p>10.5 Afrekenen</p> <p>10.6 Opslag en bewaring</p> <p>10.7 Onderhoud winkel</p>
11	<p>De verschillende bedwelmingsstechnieken verantwoord toepassen.</p> <p>Het kelen en verbloeden praktisch uitvoeren.</p> <p>De geslachte dieren voorbereiden op de reine zone.</p> <p>Eviceratietechniek oordeelkundig en hygiënisch toepassen.</p> <p>Het slachtvee vakkundig klieven en afwerken.</p> <p>De beoordelingspunten aantonen.</p>	<p>11 Slachten van vee (Uitbreiding)</p> <p>11.1 Bedwelmen</p> <p>11.2 Kelen en verbloeden.</p> <p>11.3 Onthuiden of ontharen.</p> <p>11.4 Eviceratie</p> <p>11.5 Klieven</p> <p>11.6 Afwerken</p> <p>11.7 Vee keuren en kopen</p>
12	<p>Het reinigings- en desinfecteerplan toepassen.</p> <p>De verantwoordelijkheden binnen het HACCP- systeem praktisch uitvoeren.</p> <p>Een hygiëne-audit uitvoeren.</p> <p>Een hygiëne -audit en hygiëneorganigram opstellen en uitvoeren.</p> <p>Een staal nemen voor microbiologisch onderzoek.</p>	<p>12 HACCP-systeemtoepassing</p> <p>12.1 Reinigen en desinfecteren</p> <p>12.2 Verantwoordelijkheden</p> <p>12.3 Hygiëne-audit</p> <p>12.3.1 Risicofactoren</p> <p>12.3.2 Besmettingsgevaar</p> <p>12.4 Hygiëneorganigram</p>

PRAKTIJK VLEESWARENBEREIDING

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN	
	De leerlingen kunnen		
	1 De keuze en voorbereiding van de grondstoffen nauwkeurig uitvoeren. Het gebruik van additieven, bijkomstige ingrediënten en kruiden bij het vervaardigen van kookworsten nauwgezet toepassen.	1	Kookworsten. 1.1 Keuze en voorbereiding van de grondstoffen. 1.2 Keuze en voorbereiding van hulpstoffen en kruiden.
	2 Een basisdeeg bereiden.	2	Basisdeeg. 2.1 Het bereiden.
	3 Fijne kookworst samenstellen en de voorbereiding correct uitvoeren. Diverse soorten fijne kookworsten bereiden. Fijne kookworsten efficiënt en doelgericht afwerken.	3	Fijne kookworsten. 3.1 Het samenstellen en voorbereiden. 3.2 Het bereiden. 3.3 Het afwerken.
	4 Een halfgrove kookworst samenstellen en de voorbereiding correct uitvoeren. Halfgrove kookworsten bereiden. Het afwerken van halfgrove kookworsten procesmatig uitvoeren.	4	Half-grove kookworsten. 4.1 Het samenstellen en voorbereiden. 4.2 Het bereiden. 4.3 Het afwerken.
	5	5	Grove kookworsten.

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	Grove kookworst samenstellen en de voorbereiding correct uitvoeren Grove kookworsten bereiden. Het afwerken van grove kookworsten procesmatig uitvoeren.	5.1	Het samenstellen en voorbereiden.
		5.2	Het bereiden.
		5.3	Het afwerken.
6	Diverse soorten halfverduurzaamde kookworsten vlot samenstellen en voorbereiden. Bereidingstechnieken bij halfverduurzaamde kookworsten toepassen. Halfverduurzaamde kookworsten correct afwerken.	6	Half-verduurzaamde kookworsten
		6.1	Het samenstellen en voorbereiden.
		6.2	Het bereiden.
		6.3	Het afwerken.
7	Diverse soorten vleespasteien samenstellen en de voorbereiding toepassen. Het vervaardigen van vleespasteien deskundig uitvoeren. Vleespasteien vakkundig bakken en afkoelen.	7	Vleespasteien
		7.1	Het samenstellen en voorbereiden.
		7.2	Het bereiden.
		7.3	Het afwerken.
8	Aan de hand van een standaardsamenstelling diverse soorten galantinen en rolladen creëren. Het vervaardigen van galantinen en rollades deskundig uitvoeren. Het afwerken procesmatig en doelgericht uitvoeren.	8	Galantinen, rolladen
		8.1	Het samenstellen en voorbereiden.
		8.2	Het bereiden
		8.3	Het afwerken

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>9</p> <p>Grondstoffen op een economisch verantwoorde manier selecteren en voorbereiden.</p> <p>De verschillende droge worsten bereiden.</p> <p>De verschillende afwerkingmogelijkheden toepassen.</p>	<p>9 Droge worsten</p> <p>9.1 Keuzebepaling en voorbereiding van de grondstoffen</p> <p>9.2 Samenstellen, voorbereiden en bereiden van droge worstjes</p> <ul style="list-style-type: none"> • borrelworstjes; • Ardense ringen; • Ardense salami; • salametti; • pur porc; • gewone salami; • looksalami; • pepersalami; • boerenmetworst; • boulogne; • westfaliasalami; • smeeworst; • eigen creaties; <p>9.3 Afwerken</p>
	<p>10</p> <p>Fijne pasteien vakkundig bereiden en presenteren.</p>	<p>10 Fijne pasteien</p> <p>10.1 Samenstellen, voorbereiden, bereiden, afwerken en presenteren van:</p> <p>10.1.1 wildpastei: o.a. hazenpastei, eendenpastei, reepastei, fazantenpastei, everzwijnpastei,;</p> <p>10.1.2 gevogeltepastei: o.a. kippenleverpastei, kalkoenpastei,;</p> <p>10.1.3 terrines;</p> <p>10.1.4 pasteien en terrines in korstdeeg.</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>11</p> <p>De verschillende salades bereiden en het resultaat evalueren.</p> <p>Salades afwerken en presenteren en klantgericht beoordelen.</p>	<p>11 De salades</p> <p>11.1.1 Enkelvoudige salades</p> <p>11.1.2 Samengestelde salades</p> <p>11.1.3 Afwerken en presenteren</p>
	<p>12</p> <p>Het reinigings- en desinfecteerplan toepassen.</p> <p>De verantwoordelijkheden binnen het HACCP- systeem praktisch uitvoeren.</p> <p>Een hygiëne-audit uitvoeren.</p> <p>Een hygiëne -audit en hygiëneorganigram opstellen en uitvoeren.</p> <p>Een staal nemen voor microbiologisch onderzoek.</p>	<p>12 HACCP-systeemtoepassing</p> <p>12.1 Reinigen en desinfecteren</p> <p>12.2 Verantwoordelijkheden</p> <p>12.3 Hygiëne-audit</p> <p>12.3.1 Risicofactoren</p> <p>12.3.2 Besmettingsgevaar</p> <p>12.4 Hygiëneorganigram</p>

PRAKTIJK VERKOOPKLARE BEREIDINGEN

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	1	1 Het versnijden van groenten
	<p>Grondstoffen op een economisch verantwoorde manier selecteren, voorbereiden en versnijden volgens bestemming.</p> <p>De verschillende groenten volgens de basisbereidingen garen en afwerken en het resultaat evalueren.</p> <p>Diverse bereidingswijzen combineren, afwerken en presenteren en het resultaat evalueren.</p>	<p>1.1 Voorbereiding van de grondstoffen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wijzen van versnijden: julienne, brunoise, paysanne <p>1.2 De warme basisbereidingen van de groenten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Koken op zijn Engels • Braiseren • Gratineren • Opvullen • Groentepuree • Roosteren • Groentenkrans • Dreseerwijzen <p>1.3 De koude basisbereidingen van de groenten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enkelvoudige groentensalades • Samengestelde groentensalades • Opgevulde groenten • Dresseertechnieken <p>1.4 Combineren van diverse bereidingswijzen</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
2		2 De basisbouillons (fonds) 2.1 Soorten
	De verschillende fonds bereiden en het resultaat evalueren.	<ul style="list-style-type: none"> • Blanke fonds en gevogeltefonds • Bruine fonds • Wildfonds • Vederwildfonds (Uitbreiding)
3	De verschillende glaces bereiden en het resultaat evalueren.	3 De glaces <ul style="list-style-type: none"> • Vleesglace • Wildglace • Gevogelteglace
4	De verschillende roux bereiden en het resultaat evalueren.	4 De roux <p>4.1 Voorbereiding van de grondstoffen</p> <p>4.2 Bindmiddelen op basis van zetmeel en bloem</p> <p>4.3 Diverse bindmiddelen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Binden met eieren • Binden met room • Binden met brood • Binden met boter • Gelatine
5	Sausen bereiden volgens het product en het resultaat evalueren.	5 De basisausen <p>5.1 Witte sausen</p> <p>5.2 Bruine sausen</p> <p>5.3 Tomatensaus en coullis</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
		5.4 Oliesaus 5.5 Diverse sausen 5.6 Sausen voor deegwaren 5.7 Dreseertechnieken
6	Niet gebonden en gebonden soepen bereiden en het resultaat evalueren. Soepgarnituren volgens smaak en presentatie uitvoeren. Vreemde soepen bereiden (U)	6 De soepen 6.1 Voorbereiding van de grondstoffen en kruiden <ul style="list-style-type: none"> • Niet gebonden soepen • Gebonden soepen 6.2 De soepgarnituren 6.3 Vreemde soepen (Uitbreiding)
7	De verschillende deegwaren met de sausen voor de deegwaren bereiden en het resultaat evalueren.	7 De deegwaren (pizza, lasagne, quiche ...)
8	Marinades bereiden en het resultaat evalueren.	8 De marinades 8.1 Samenstellen, bereiden en toepassen <ul style="list-style-type: none"> • De directe marinade • De rauwe marinade • De gekookte marinade
9	Halfabrikaten gebruiken in een bereiding.	9 Halfabrikaten
10	De verschillende gaartechnieken toepassen. Verkoopklare gerechten op de juiste manier voorbereiden en afwerken tot een winkelklaar product. De combinatie van verkoopklare bereidingen uitwerken tot één geheel.	10 De gaartechnieken en toepassingen

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
		10.1	Kooktechnieken
		10.2	Baktechnieken
	11 Het reinigings- en desinfectieplan uitvoeren. Verantwoordelijkheid binnen het HACCP-plan opnemen. Een staal nemen voor microbiologisch onderzoek. Een hygiëne- audit en- organigram uitvoeren.	11 11.1 11.2 11.3 11.4 11.4.1 11.4.2 11.5	HACCP- systeemtoepassingen Reinigen en desinfecteren Verantwoordelijkheden Staal nemen Hygiëne- audit Risicofactoren Besmettingsgevaar Hygiëne-organigram

TV SLAGERIJ

AANKOOP LEVEND VEE

1ste jaar: 1 lestijd/ week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	Voor en nadelen van de verschillende aan -en verkoopplaatsen opnoemen Aan - en verkoopmethoden opnoemen Factoren die invloed hebben op de prijs bepaling toelichten Documenten verbonden aan de veehandel onderscheiden	1 De veehandel 1.1 Aan - en verkoopplaatsen 1.2 Aan – en verkoopmethoden 1.3 Prijsbepaling 1.4 Documenten verbonden aan de veehandel
2	De verschillende rassen beschrijven De types onderscheiden en relateren aan het ras Slachtrendement berekenen Factoren die het slachtrendement beïnvloeden opsommen De uiterlijke kenmerken weergeven De factoren die bij de beoordeling van de leeftijd in aanmerking komen toelichten De factoren die bij de beoordeling van geveesdheid en slachtrijpheid in aanmerking komen toelichten De kenmerken van gezonde dieren en zieke dieren benoemen	2 Runderen 2.1 Runderrassen 2.1.1 Binnenlandse 2.1.2 Buitenlandse 2.2 Types 2.3 Slachtrendement 2.4 Het geslacht 2.5 De leeftijd 2.6 Geveesdheid en slachtrijpheid 2.7 Gezondheid
3	De verschillende soorten kalveren beschrijven	3 Kalveren 3.1 Soorten

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	Slachtrendement berekenen Factoren die het slachtrendement beïnvloeden opsommen De uiterlijke kenmerken weergeven De factoren die bij de beoordeling van geveesdheid en slachtrijpheid in aanmerking komen toelichten De kenmerken van gezonde dieren en zieke dieren benoemen	3.2 3.3 3.4 3.5	Slachtrendement Het geslacht Geveesdheid en slachtrijpheid Gezondheid
4	De verschillende rassen en types beschrijven Slachtrendement berekenen Factoren die het slachtrendement beïnvloeden opsommen De uiterlijke kenmerken weergeven De factoren die bij de beoordeling van geveesdheid en slachtrijpheid in aanmerking komen toelichten De kenmerken van gezonde en zieke dieren benoemen	4 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	Varkens Rassen en types Slachtrendement Het geslacht Geveesdheid en slachtrijpheid Gezondheid
5	De verschillende rassen en types beschrijven Slachtrendement berekenen Factoren die het slachtrendement beïnvloeden opsommen De uiterlijke kenmerken weergeven De factoren die bij de beoordeling van geveesdheid en slachtrijpheid in aanmerking komen toelichten De kenmerken van gezonde en zieke dieren benoemen	5 5.1 5.2 5.3 5.4 5.5	Schapen Rassen en types Slachtrendement Het geslacht Geveesdheid en slachtrijpheid Gezondheid
6	Het begrip en de kenmerken van bacteriën, virussen en parasieten weergeven	6 6.1	Semiologie (uitbreiding) Bacteriën

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>Een korte omschrijving van de opgesomde ziektebeelden geven en de symptomen weergeven</p> <p>Uitleggen welke wettelijke maatregelen dienen genomen te worden bij een eventuele contaminatie</p>	<p>6.2 Virussen</p> <p>6.3 Parasieten</p> <p>6.4 Indeling van de ziekten</p> <p>6.4.1 Miltvuur</p> <p>6.4.2 Boutvuur</p> <p>6.4.3 mond – en klauwzeer</p> <p>6.4.4 klem en tetanus</p> <p>6.4.5 vlekziekte</p> <p>6.4.6 tuberculose</p> <p>6.4.7 varkenspest</p> <p>6.4.8 brucellose</p> <p>6.4.9 hondsdolheid</p> <p>6.4.10 geelwater</p> <p>6.4.11 trichinose</p> <p>6.4.12 lintworm</p> <p>6.4.13 BSE</p>

VAKTECHNIEK SLAGERIJ

1ste jaar: 1 lestijd/ week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>1</p> <p>De delen aantonen bij het verdelen en onderverdelen. De structuur van het geraamte invullen op een schets.</p> <p>Uitsnijtechnieken toelichten. Voor- en nadelen van de verschillende versnijdingsmethoden uitleggen. De versnijdingswijze van de onderdelen toelichten. De werkvolgorde bij het uitbenen per onderdeel weergeven. Het verkoopklaar maken met het oog op de bestemming weergeven. De bestemming en de rangwaarde per onderdeel kunnen weergeven. De culinaire bestemmingsmogelijkheden omschrijven. De versnijdingstabel invullen.</p>	<p>1 Achterkwartier rund</p> <p>1.1 Benaming van de delen.</p> <p>1.1.1 Grote delen. 1.1.2 Onderdelen 1.1.3 Beenderen</p> <p>1.2 Uitsnijden.</p> <p>1.3 Onderverdelen.</p> <p>1.4 Uitbenen.</p> <p>1.5 Verkoopklaar maken van de onderdelen.</p> <p>1.6 Bestemming van de onderdelen.</p> <p>1.7 Versnijdingstabel</p>
	<p>2</p> <p>De delen kunnen aantonen bij het verdelen en onderverdelen.</p> <p>De beenderen van het achterkwartier kunnen invullen op een schets</p>	<p>2 Achterkwartier kalf</p> <p>2.1 Benaming van de delen.</p> <p>2.1.1 Grote delen. 2.1.2 Onderdelen 2.1.3 Beenderen van het achterkwartier</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>Uitsnijtechnieken toelichten. Voor - en nadelen van de verschillende versnijdingsmethodes uitleggen</p>	<p>2.2 Uitsnijden.</p>
3	<p>De delen kunnen aantonen bij het verdelen en onderverdelen.</p> <p>Uitsnijtechnieken toelichten. Voor- en nadelen van de verschillende versnijdingsmethoden uitleggen. De versnijdingswijze van de onderdelen toelichten. De werkvolgorde bij het uitbenen per onderdeel weergeven. Het verkoopklaar maken met het oog op de bestemming weergeven. De bestemming en de rangwaarde per onderdeel weergeven. De culinaire bestemmingsmogelijkheden omschrijven. De versnijdingstabel invullen.</p>	<p>3 Schaap</p> <p>3.1 Benaming van de delen. 3.1.1 Grote delen. 3.1.2 Onderdelen 3.1.3 Beenderen</p> <p>3.2 Uitsnijden.</p> <p>3.3 Onderverdelen</p> <p>3.4 Uitbenen</p> <p>3.5 Verkoopklaar maken van de onderdelen.</p> <p>3.6 Bestemming van de onderdelen.</p> <p>3.7 Versnijdingstabel</p>
4	<p>De delen aantonen bij het verdelen en onderverdelen.</p> <p>Uitsnijtechnieken toelichten. Voor- en nadelen van de verschillende versnijdingsmethoden uitleggen.</p>	<p>4 Paard (uitbreiding)</p> <p>4.1 Benaming van de delen. 4.1.1 Grote delen. 4.1.2 Onderdelen 4.1.3 Beenderen</p> <p>4.2 Uitsnijden.</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>De versnijdingswijze van de onderdelen toelichten.</p> <p>De werkvolgorde bij het uitbenen per onderdeel weergeven.</p> <p>Het verkoopklaar maken in functie van de bestemming weergeven.</p> <p>De bestemming en de rangwaarde per onderdeel weergeven.</p> <p>De culinaire bestemmingsmogelijkheden omschrijven.</p> <p>De versnijdingstabel invullen.</p>	<p>4.3 Onderverdelen</p> <p>4.4 Uitbenen</p> <p>4.5 Verkoopklaar maken van de onderdelen.</p> <p>4.6 Bestemming van de onderdelen.</p> <p>4.7 Versnijdingstabel</p>
5	De samenstelling van een fondue-, gourmet- barbecueschotel toelichten.	<p>5 Fondue – Gourmet – Barbecue. Omschrijving</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondue • gourmet • barbecue

VAKTECHNIEK VLEESWARENBEREIDING

1ste jaar: 2 lestijden/ week 2de jaar: 1 lestijd/ week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>1</p> <p>Het product kookworstbereidingen omschrijven</p> <p>De mogelijke grondstoffen en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct</p> <p>De mogelijke kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten en hun eigenschappen onderscheiden in functie van het eindproduct</p> <p>De soorten darmen met betrekking tot het eindproduct opnoemen</p> <p>De samenstelling volgens de normen berekenen</p> <p>De bereidingstechnieken omschrijven</p> <p>Het vullen van een kookworstdeeg weergeven</p> <p>Het HACCP- stappenplan opnoemen en inpassen in het bereidingsproces</p> <p>Mogelijke fouten en preventieve maatregelen opnoemen</p> <p>Diverse verpakings-, en bewaarmogelijkheden opnoemen</p>	<p>1 Kookworsten.</p> <p>1.1 Productomschrijving</p> <p>1.2 Keuze van de grondstoffen</p> <p>1.3 Keuze van de kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten</p> <p>1.4 Keuze van de darmen</p> <p>1.5 Samenstellingsnormen</p> <p>1.6 Bereidingstechnieken</p> <p>1.6.1 Voorbereiding</p> <p>1.6.2 Cuttermethode</p> <p>1.6.3 Afvullen</p> <p>1.6.4 Afwerken</p> <p>1.7 HACCP- stappenplan bij de kookworstbereiding</p> <p>1.8 Foutenanalyse</p> <p>1.9 Verpakken en bewaren</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	De productieprijs berekenen	1.10	Prijsberekening
2	<p>Het product vleespasteien omschrijven</p> <p>De mogelijke grondstoffen en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct</p> <p>De mogelijke kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct</p> <p>De samenstelling volgens de normen berekenen</p> <p>De bereidingstechnieken omschrijven</p> <p>Het vullen van vleespasteien weergeven</p> <p>Het HACCP- stappenplan opnoemen en inpassen in het bereidingsproces</p> <p>Mogelijke fouten en preventieve maatregelen opnoemen</p> <p>Diverse verpakking-, en bewaarmogelijkheden opnoemen</p> <p>De productieprijs berekenen</p>	<p>2</p> <p>2.1</p> <p>2.2</p> <p>2.3</p> <p>2.4</p> <p>2.5</p> <p>2.6</p> <p>2.6.1</p> <p>2.6.2</p> <p>2.6.3</p> <p>2.6.4</p> <p>2.7</p> <p>2.8</p> <p>2.9</p> <p>2.10</p>	<p>Vleespasteien</p> <p>Productomschrijving</p> <p>Keuze van de grondstoffen</p> <p>Keuze van de kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten</p> <p>Keuze van de vormen</p> <p>Samenstellingsnormen</p> <p>Bereidingstechnieken</p> <p>Vorbereiding</p> <p>Cuttermethode</p> <p>Afvullen</p> <p>Afwerken</p> <p>HACCP- stappenplan bij de vleespasteien</p> <p>Foutenanalyse</p> <p>Verpakken en bewaren</p> <p>Prijsberekening</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>3</p> <p>Het product galantinen en rolladen omschrijven</p> <p>De mogelijke grondstoffen en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct</p> <p>De mogelijke kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct</p> <p>De soorten met betrekking tot het eindproduct kunnen opnoemen</p> <p>De samenstelling volgens de normen berekenen</p> <p>De bereidingstechnieken omschrijven</p> <p>Het afwerken van galantinen en rolladen weergeven</p> <p>Het HACCP- stappenplan opnoemen en inpassen in het bereidingsproces</p> <p>Mogelijke fouten en preventieve maatregelen opnoemen</p> <p>Diverse verpakings-, en bewaarmogelijkheden opnoemen</p> <p>De productieprijzen berekenen</p>	<p>3 Galantinen en rolladen</p> <p>3.1 Productomschrijving</p> <p>3.2 Keuze van de grondstoffen</p> <p>3.3 Keuze van de kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten</p> <p>3.4 Keuze van het omhulsel</p> <p>3.5 Samenstellingsnormen</p> <p>3.6 Bereidingstechnieken</p> <p>3.6.1 Voorbereiding</p> <p>3.6.2 Cuttermethode</p> <p>3.6.3 Afvullen</p> <p>3.6.4 Afwerken</p> <p>3.7 HACCP- stappenplan bij de bereiding van galantines en rolladen</p> <p>3.8 Foutenanalyse</p> <p>3.9 Verpakken en bewaren</p> <p>3.10 Prijsberekening</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>De historiek van de droge worsten kort weergeven</p> <p>Het product via definitie omschrijven</p> <p>Mogelijke problemen (risico's) met betrekking tot het eindproduct opnoemen</p> <p>De samenstelling volgens de normen berekenen</p> <p>De indeling weergeven</p> <p>Toelichten hoe een verscheidenheid aan droge worsten kan bekomen worden</p> <p>De mogelijke grondstoffen en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct</p> <p>De mogelijke kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct</p> <p>De soorten darmen met het oog op het eindproduct opnoemen</p> <p>Specifieke voorbereidingmogelijkheden opnoemen</p> <p>De meest toepasselijke fabricatiemethode omschrijven</p>	<p>4 Droge worstsoorten</p> <p>4.1 Productomschrijving</p> <p>4.1.1 Historiek</p> <p>4.1.2 Definitie</p> <p>4.1.3 Productierisico's</p> <p>4.1.4 Normberekening</p> <p>4.2 Indeling</p> <p>4.3 Soorten en beschrijving</p> <p>4.4 Keuze van de grondstoffen</p> <p>4.5 Keuze van de kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten</p> <p>4.6 Keuze van de darmen</p> <p>4.7 Bereidingstechnieken</p> <p>4.7.1 Voorbereiding</p> <p>4.7.2 Fabricatiemethoden</p>
	<p>Het afvullen van een droge worst weergeven</p>	<p>4.7.3 Afvullen</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	De afwerkingsfasen opsommen en omschrijven Het HACCP- stappenplan opnoemen en inpassen in het bereidingsproces Mogelijke fouten en preventieve maatregelen opnoemen Diverse verpakings-, en bewaarmogelijkheden opnoemen. De productieprijs berekenen	4.7.4 Afwerking 4.8 HACCP stappenplan bij de droge worstbereiding 4.9 Foutenanalyse 4.10 Verpakken en bewaren 4.11 Prijsberekening
	Het product fijne pasteien omschrijven De indeling van de fijne pasteien toelichten De mogelijke grondstoffen en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct De mogelijke kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten en hun eigenschappen onderscheiden met het oog op het eindproduct De soorten vormen met betrekking tot het eindproduct opnoemen De specifieke bereidingstechnieken omschrijven Het HACCP- stappenplan opnoemen en inpassen in het bereidingsproces Mogelijke fouten en preventieve maatregelen opnoemen Diverse verpakings-, en bewaarmogelijkheden opnoemen.	5 Fijne pasteien 5.1 Productomschrijving 5.2 Indeling en soorten 5.3 Keuze van de grondstoffen 5.4 Keuze van de kruiden, toevoegsels en bijkomstige ingrediënten 5.5 Keuze van de vormen 5.6 Bereidingstechnieken 5.7 HACCP stappenplan bij fijne pasteien 5.8 Foutenanalyse 5.9 Verpakken en bewaren
	De productieprijs berekenen	5.10 Prijsberekening

BEDRIJFSUITRUSTING

1ste jaar: 1 lestijd/ week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	Gegevens lezen en begrijpen	1 Kenplaatgegevens van toestellen en machines.
	<p>2</p> <p>Een algemene omschrijving van de cutter geven Met het oog op het gebruik de meest geschikte cutter aangeven De technische gegevens en het onderhoud van de soorten cutters aangeven De instructiefiche lezen en begrijpen</p> <p>Een algemene omschrijving van de snij- en hakmachines geven. De werking en het gebruik van deze toestellen toelichten De technische gegevens en het onderhoud van de soorten snij- en hakmachines aangeven De instructiefiche lezen en begrijpen</p> <p>Een algemene omschrijving van de ontzwoerd- en pelmachines geven De werking en het veilig gebruiken van deze toestellen toelichten De technische gegevens en het onderhoud van de ontzwoerd- en pelmachines aangeven Het verschil tussen een ontvlies- en ontzwoerdmachine op diverse vlakken aantonen De instructiefiche lezen en begrijpen</p>	<p>2 De machines</p> <p>2.1 De cutters 2.1.1 Beschrijving 2.1.2 Soorten en onderhoud 2.1.3 Instructiefiche</p> <p>2.2 De snij- en hakmachines 2.2.1 Beschrijving 2.2.2 Soorten en onderhoud 2.2.3 Instructiefiche</p> <p>2.3 De ontzwoerd- en pelmachines 2.3.1 Beschrijving 2.3.2 Soorten en onderhoud 2.3.3 De ontvlies -en pelmachine 2.3.4 De ontzwoerdmachine 2.3.5 Instructiefiche</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>3</p> <p>De verschillende soorten verpakkingstoestellen toelichten</p> <p>De specifieke werking en het gebruik van de verschillende verpakkingstoestellen weergeven</p> <p>De technische gegevens en het onderhoud van de soorten verpakkingstoestellen aangeven</p> <p>De instructiefiche lezen en begrijpen</p> <p>Een omschrijving van de verschillende soorten bak-, kook- en rookinstallaties geven</p> <p>De technische gegevens en het onderhoud van de bak- kook- en rookinstallaties aangeven</p> <p>De instructiefiche lezen en begrijpen</p> <p>De rijpings- en drooginstallaties met eigen woorden omschrijven.</p> <p>De technische gegevens en het onderhoud van de rijpings- en drooginstallaties aangeven</p> <p>De instructiefiche lezen en begrijpen</p> <p>Een omschrijving van de verschillende masseerapparaten geven</p> <p>De technische gegevens en het onderhoud van de masseerapparaten geven</p> <p>De instructiefiche lezen en begrijpen</p>	<p>3 De toestellen en installaties</p> <p>3.1 De verpakkingstoestellen</p> <p>3.1.1 Soorten en onderhoud</p> <p>3.1.2 Instructiefiche</p> <p>3.2 De bak -kook -en rookinstallaties</p> <p>3.2.1 Beschrijving</p> <p>3.2.2 Soorten en onderhoud</p> <p>3.2.3 Instructiefiches</p> <p>3.3 De rijpings- en drooginstallaties</p> <p>3.3.1 Beschrijving</p> <p>3.3.2 Soorten en onderhoud</p> <p>3.3.3 Instructiefiche</p> <p>3.4 Masseerapparaten</p> <p>3.4.1 Beschrijving</p> <p>3.4.2 Soorten en onderhoud</p> <p>3.4.3 Instructiefiche</p> <p>3.5 Diverse apparaten (Uitbreiding)</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>4</p> <p>Het principe van het koelingsproces uitleggen.</p> <p>De technische gegevens en het onderhoud van de koelinstallaties aangeven</p> <p>Toepassingsmogelijkheden van de verschillende installaties weergeven</p> <p>De instructiefiche lezen en begrijpen</p>	<p>4 De koelinstallaties</p> <p>4.1 Het koelingsproces</p> <p>4.2 Soorten en onderhoud</p> <p>4.3 Toepassingen</p> <p>4.4 Instructiefiche</p>

AANKOOP CULINAIRE GRONDSTOFFEN

1ste jaar: 1 lestijd/ week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	De specifieke eigenschappen en de richtlijnen bij het gebruik opsommen en omschrijven	1 Smaakstoffen 1.1 Tuinkruiden en aromaten eigen aan de verkoopklare bereidingen
2	De specifieke kenmerken van de verschillende soorten omschrijven	2 De zwammen
3	De verschillende groenten herkennen en benoemen De versheidkenmerken opnoemen . Specifieke bewaarmethoden omschrijven	3 Groenten 3.1 Soorten 3.1.1 Bladgroenten 3.1.2 Peulvruchten 3.1.3 Wortel en knolgewassen 3.1.4 Vruchtdragende groenten 3.2 Versheid 3.3 Bewaren
4	De verschillende tropische fruitsoorten herkennen en benoemen De versheidkenmerken opnoemen . Specifieke bewaarmethoden omschrijven	4 Fruit 4.1 Soorten 4.2 Versheid 4.3 Bewaren
5	De verschillende soorten gevogelte en konijn benoemen De kwaliteitsfactoren en versheidkenmerken weergeven	5 Gevogelte en konijn 5.1 Soorten 5.2 Kwaliteit en versheid
6	De verschillende soorten wild benoemen De kwaliteitsfactoren en versheidkenmerken weergeven	6 Wild 6.1 Soorten 6.2 Kwaliteit en versheid

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
7	De aan – en verkoopsreglementering toelichten	6.3 7	Aan - en verkoopsreglementering Kaas
	De verschillende soorten opnoemen en hun gebruik in bereidingen toelichten Bewaartechnieken toelichten	7.1 7.2	Soorten en eigenschappen Bewaren

VAKTECHNIEK VERKOOPKLARE BEREIDINGEN

2de jaar: 3 lestijden/ week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	Leerinhouden
	<p>1</p> <p>De termen verklaren Diverse versnijdingstechnieken uitleggen</p> <p>De fonds opnoemen, de verschillende grondstoffen benoemen en de functies weergeven Het doel van een glace uitleggen De verschillende bindmiddelen opnoemen en hun functie uitleggen De eenvoudige warme sausen opnoemen en omschrijven</p> <p>Soepgarnituren opnoemen en hunfunctie weergeven De soorten soepen opnoemen en hun verschillen uitleggen De gaartechnieken en toepassingen in de warme keuken omschrijven en met voorbeelden aantonen</p>	<p>1 Warme bereidingen</p> <p>1.1 Nomenclatuur van de warme verkoopklare bereidingen van 1.1.1 Groenten 1.1.2 Vlees 1.1.3 Gevogelte</p> <p>1.2 De fonds</p> <p>1.3 De glaces</p> <p>1.4 De roux en andere bindmiddelen</p> <p>1.5 De eenvoudige warme sausen 1.5.1 Bechamelsaus en afleidingen 1.5.2 Kalfsveloutésaus en afleidingen 1.5.3 Gevogelteveloutésaus en afleidingen 1.5.4 Tomatensaus en afleidingen</p> <p>1.6 De soepen 1.6.1 Algemene bespreking 1.6.2 Soepgarnituren 1.6.3 Soorten</p> <p>1.7 Gaartechnieken en toepassingen (pocheren, stomen, sauteren, roosteren, gratineren, braden, bakken in de oven, poêleren) 1.7.1 Groenten</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	Leerinhouden
	Productomschrijving en toepassingsmogelijkheden geven	1.7.2 Vlees 1.7.3 Gevogelte 1.7.4 Wild 1.8 Halffabrikaten 1.9 Assortiment
2	De termen verklaren Diverse versnijdingstechnieken uitleggen De mise- en place in de koude keuken weergeven De benodigdheden en de bereidingstechniek van basissausen weergeven De bewaartechnieken opnoemen De benodigdheden voor geleien weergeven De bereidingstechniek en klarificatie van geleien weergeven De productomschrijving van de salades geven en de toepassingsmogelijkheden opnoemen De productomschrijving en de toepassingsmogelijkheden geven De bereidingstechnieken uiteenzetten en de juiste afwerking van het eindproduct weergeven	2 Koude bereidingen 2.1 Nomenclatuur van de koude verkoopbare bereidingen van 2.1.1 Groenten 2.1.2 Vlees 2.1.3 Gevogelte 2.2 De basissausen 2.2.1 Mayonaise 2.2.2 Vinaigrette 2.2.3 Chaud-froid 2.3 De basisbouillons in de koude keuken 2.3.1 De geleien 2.4 De salades 2.5 De vulsels 2.5.1 De samengestelde boter 2.5.2 De samengestelde pasta's 2.5.3 De mousses

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	Leerinhouden	
	De definitie en het doel van marinades toelichten De soorten marinades en hun toepassingsmogelijkheden opnoemen De gaartechnieken in de koude keuken omhrijven en met voorbeelden aantonen Een combinatie van verschillende koude verkoopklare bereidingen tot één geheel samenstellen	2.6	De marinades
		2.7	De gaartechnieken en de toepassingen

VERKOOPTECHNIEKEN

2de jaar: 1 lestijd/week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	Verschillende soorten verkooppunten met betrekking tot grootte en verkoop toelichten. Consumentengroepen met hetzelfde koopgedrag benoemen	1 Distributie.
2	Het begrip “Verkopen” inhoudelijk omschrijven Toelichten hoe grondige warenkennis bijdraagt tot succesvol verkopen De invloed van de wijze van optreden van de verkoper toelichten	2 Verkoopkunde. 2.1 Basisbeginselen van de verkoopkunde. 2.2 Begrip en doel. 2.3 Steunpunten van de verkoop. <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteit; waren; klant en verkoper. 2.4 Verkopen: kunst, kunde of gave.
3	Via concrete voorbeelden aantonen hoe de verkoper het vertrouwen van de klant kan winnen Aandacht schenken aan recente crisissen in de vleessector en de klanten hierover correct informeren. Klanten typeren en op basis daarvan correct handelen. Op een correcte manier klachten behandelen.	3 Eigenschappen van de verkoper. 3.1 Argumentatie en demonstratie in het verkoopgesprek. 3.2 Vertrouwen wekken. 3.3 Klanten informeren over <ul style="list-style-type: none"> • recente crisissen in de vleessector • Maatregelen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen van België (FAVV). 3.4 Specifieke types klanten naar kenmerken en opstelling. 3.5 Omgaan met klachten
4	De begrippen publiciteit en reclame weergeven.	4 Publiciteit en reclame. 4.1 Basisbegrippen

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	De eisen die men stelt bij het maken van reclame en publiciteit opnoemen.		
	Doel van promotievoering weergeven. De soorten reclame-, en publiciteitsvormen weergeven.	4.2 4.3	Doel Middelen
5	<p>Soorten verkooponderbrekingen opnoemen. De juiste aanpak bij een verkooponderbreking weergeven. Een uitnodiging opmaken. Het belang van een goede timing bij de opening van een zaak inzien</p> <p>Belang van logo en verpakking toelichten.</p> <p>De kwaliteitsbeoordeling van het totale assortiment weergeven. Het belang van de presentatie omschrijven. De beoordelingspunten van hygiëne in de winkel opnoemen. De factoren die van belang zijn bij de bediening weergeven. Verband tussen prijs en verkoop toelichten</p>	<p>5 5.1 5.2 5.3 5.4</p>	<p>Aandachtpunten in de verkoopspijktijk. Effect van een verkooponderbreking. Organisatie van een opening.</p> <ul style="list-style-type: none"> • uitnodiging en onthaal <p>Logo en verpakking</p> <p>Instrumenten van succesvol verkopen</p> <ul style="list-style-type: none"> • assortiment • presentatie • hygiëne • bediening • prijsstelling
6	<p>De verplichtingen waaraan men moet voldoen om een vergunning te bekomen weergeven.</p> <p>De wettelijke bepalingen i.v.m. winkel - en werkplaatsinrichting raad-</p>	<p>6 6.1 6.2</p>	<p>Toegepaste wetgeving. Vestigingsreglementering Inrichting van winkel en werkplaats.</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN	
	plegen.		
	De waren die mogen verkocht worden opnoemen en omschrijven. De betekenis en het belang van de inspectie onderkennen. De wettelijke bepalingen waaraan vlees binnen de handel moet voldoen weergeven. De bevoegdheden van de controleambtenaren opnoemen. De lijst van de toegelaten toevoegsels gebruiken. De huidige wetgeving betreffende diepvriesproducten toelichten. De verplichte aanduidingen weergeven volgens de verschillende koopwaren De reglementering i.v.m. het vervoer van vlees raadplegen en gebruiken Wettteksten raadplegen	6.3 6.4 6.5 6.6 6.7 6.8 6.9	Toegestane verkoop bij de slager / traiteur. Inspectie van vleeshandel en economische zaken. De reglementering bij het gebruik van additieven. De reglementering inzake diepvriesproducten De verplichte aanduiding bij diverse voedingsmiddelen. De huidige wetgeving inzake vervoer van vlees. De reglementering eigen aan het beroep Slager / groothandel (uitbreiding)

PRESENTATIETECHNIEKEN

2de jaar: 1 lestijd/week

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	<p>Doelstellingen van het garneren weergeven.</p> <p>Voorschriften inzake producten, garnituur, materieel, orde en hygiëne weergeven.</p> <p>De verschillende garneergroepen opnoemen en omschrijven.</p> <p>Technische richtlijnen aangeven per garneergroep.</p>	<p>1 Het garneren.</p> <p>1.1 Doel.</p> <p>1.2 Voorschriften.</p> <p>1.3 De garneergroepen.</p> <p>1.3.1 Reuzelgarneringen</p> <p>1.3.2 Gelatinegarneringen</p> <p>1.3.3 Vers vleesgarneringen</p> <p>1.3.4 Vleeswarenschotels</p> <p>1.3.5 Koud buffetschotels</p> <p>1.3.6 Bittergarnituren</p>
2	<p>Het belang van presentatie in de toonbank uitleggen.</p> <p>Technische richtlijnen bij de opbouw van een etalage weergeven.</p> <p>Soorten etalagetypes opnoemen en omschrijven.</p>	<p>2 Organiseren van toonbankverkoop.</p> <p>2.1 Doel van het etaleren.</p> <p>2.2 Technische richtlijnen.</p> <p>2.3 Etalagetypes.</p>
3	<p>Het belang van het assortiment op de consument als middel om te communiceren weergeven.</p>	<p>3 Assortiment en communicatie.</p> <p>3.1 Assortiment en beeldvorming.</p> <p>3.2 Assortiment en de communicatie van kwaliteit.</p>

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	<p>Verschil tussen externe en relatieve kwaliteit weergeven.</p> <p>Doel, eisen, eigenschappen en gebruiksvoorwaarden van verschillende verpakkingen weergeven</p> <p>Doel van afwisseling in het assortiment weergeven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • externe kwaliteit; • relatieve kwaliteit; <p>3.3 Assortiment en verpakking.</p> <p>3.3.1 Doel</p> <p>3.3.2 Eisen</p> <p>3.3.3 Soorten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacuüm • Film • Inpakpapier <p>3.4 Assortiment en afwisseling.</p>
4	Het correcte gebruik van etiketten toelichten.	4 Etikettering.
5	<p>Doel van toonbankplan weergeven.</p> <p>Een toonbankplan opstellen.</p> <p>Het belang van klantgerichte toonbankbeoordeling uitleggen.</p>	5 Toonbankplan.

VAKTECHNIEK SLACHTEN (UITBREIDING)

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
1	De soorten slachthuizen opsommen met de respectievelijke exploitanten	1 De soorten slachthuizen 1.1 De openbare slachthuizen 1.2 De particuliere slachthuizen 1.3 Het slachthuis met geringe capaciteit
2	De formaliteiten die moeten vervuld worden voor het slachten toelichten Het slachtaangifteboek invullen	2 De slachtaangifte
3	Verwoorden welke maatregelen er moeten genomen worden De nadelige gevolgen van fouten opnoemen	3 Invloed van de behandeling van slachtdieren voor het slachten 3.1 Transport van dieren 3.2 Stallen en tot rust laten komen van de dieren 3.3 Nadelige gevolgen van premortale fouten
4	De verschillen tussen het industrieel en het traditioneel slachten opnoemen Het verloop bij ritueel slachten kort toelichten	4 Slachttechnieken 4.1 Industriële slachttechnieken 4.2 Traditionele slachttechnieken 4.3 Ritueel slachten
5	De elementen van levende keuring weergeven De controlepunten na het slachten opsommen De keurmerken onderscheiden De elementen van identificatie en registratie opnoemen Reglementering betreffende risico materiaal kort toelichten	5 De keuring 5.1 De levende keuring 5.2 De keuring na het slachten 5.3 De keurmerken 5.4 Identificatie en registratie 5.5 Risicomateriaal

Decr. nr.	LEERPLANDOELSTELLINGEN De leerlingen kunnen	LEERINHOUDEN
	6 De basisprincipes van hygiëne opnoemen. Het principe van een hygiënogram toelichten	6 Hygiëne 6.1 Basisprincipes (HACCP - GMP - GHP) 6.2 Hygiënogram
	7 Risicosituaties in een slachthuis toelichten	7 Veiligheid
	8 Kort omschrijven wat een goede koeling inhoudt De kerntemperatuur per soort noemen	8 Koeling

PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN EN TIMING

Er wordt een duidelijk onderscheid gemaakt met de aanpak en de leerinhouden van de tweede graad.

Dit onderscheid komt vooral tot uiting in

- de hogere moeilijkheidsgraad die in de derde graad wordt nagestreefd,
- het opvoeren van het tempo
- het geven van min of meer zelfstandige opdrachten aan leerlingen

Het leerplan is opgebouwd als **graadleerplan**. De leerkrachten beslissen in vakgroepen wat in het eerste of in het tweede jaar behandeld wordt. Bij de keuze kunnen o.m. de interesse en ervaringen van de leerlingen, de actualiteit, ... een rol spelen.

De leerinhouden TV Slagerij en vleeswarenbereiding en PV Praktijk/ stages Slagerij en vleeswarenbereiding worden aangebracht via de uitwerking van bereidingen die de beroepsrealiteit benaderen.

Bij de opmaak van het jaarplan wordt rekening gehouden met volgende elementen:

- de afspraken i.v.m. de concretisering van het graadleerplan;
- elke lesvordering steunt voor een groot deel op de voorgaande lessen;
- het reële lessenrooster, d.w.z. de wijze waarop de lessen TV en PV in het rooster voorkomen;
- de beschikbare uitrusting en infrastructuur.

PRAKTIJK SLAGERIJ

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1 - 6	<p>De versnijdingen gebeuren aanvankelijk klassikaal. De leerkracht demonstreert en leerlingen doen na</p> <p>In verdere lessen werken de leerlingen meer zelfstandig</p> <p>Voor praktijkoefeningen zijn twee belangrijke werkvormen bruikbaar:</p> <ul style="list-style-type: none">- De geïsoleerde oefening waarbij alle leerlingen één handeling inoefenen waarbij weinig rekening gehouden wordt met een groter geheel- De geïntegreerde oefening waarbij verschillende leerlinge één opdracht vervullen in het geheel van de slagerij. Het is belangrijk dat de leerlingen voortdurend rekening houden met het geheel <p>Tijdens de praktische oefeningen wordt steeds verwezen naar de theoretische kennis</p> <p>Overleg tussen de verschillende vakken is nodig</p> <p>Rendementsberekeningen kunnen gebeuren tijdens de demonstratie of als nabespreking van de versnijding</p> <p>Voortdurend wijzen op voorschriften m.b.t. hygiëne, veiligheid, onderhoud van de kledij, toestellen, werkruimte</p>
7	Aandacht vestigen op aantrekkelijke presentatie.
8	Coördinatie en samenwerking tussen garneren, presenteren en de toonbankverkoop zijn noodzakelijke voorwaarden om de kwaliteit van het geheel te waarborgen
9	<p>Werken rond een thema (seizoen...)</p> <p>Leerlingen een project laten uitwerken.</p>
10	Telkens wordt de nadruk gelegd op de basistechnieken, het gebruik van het juiste materiaal en materieel, de voorschriften met betrekking tot hygiëne, veiligheid en milieu en het gebruik van de werkruimten.
11	<p>De reglementering toepassen.</p> <p>Deelnemen aan een slachtproces in een slachthuis.</p>
12	<p>HACCP toepassingen telkens inoefenen, zodat het een automatisme wordt.</p> <p>Reinigingsplan en desinfectieplan zijn aanwezig per werkruimte om de toepassingen uit te voeren.</p> <p>Indien een staal genomen werd de uitslag van het microbiologisch onderzoek bespreken.</p>

PRAKTIJK VLEESWARENBEREIDING

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1 - 11	<p>Voortdurend wijzen op voorschriften m.b.t. hygiëne, veiligheid, onderhoud van de kledij, toestellen, werkruimte.</p> <p>Aandacht voor efficiënt en economisch verantwoorde werkmethode, met aandacht voor portionering en kwaliteit, afval en restverwerking, prijsvorming.</p> <p>Dit geldt voor alle items.</p> <p>De eisen op het vlak van vaardigheid worden groter wanneer de leerlingen van het eerste naar het tweede leerjaar over gaan.</p> <p>Telkens wordt de nadruk gelegd op de basistechnieken, het gebruik van het juiste materiaal en materieel, de voorschriften met betrekking tot hygiëne, veiligheid en milieu en het gebruik van de werkruimten.</p>
12	<p>HACCP toepassingen telkens inoefenen, zodat het een automatisme wordt.</p> <p>Reinigingsplan en desinfectieplan zijn aanwezig per werkruimte om de toepassingen uit te voeren.</p> <p>Indien een staal genomen werd de uitslag van het microbiologisch onderzoek bespreken.</p>

PRAKTIJK VERKOOPKLARE BEREIDINGEN

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1 - 9	<p>De wenken gelden voor alle vakonderdelen.</p> <p>De volgende didactische werkvormen wisselen elkaar af</p> <ul style="list-style-type: none">- Uitleg geven- Demonstratie- Vergelijkende oefeningen- Observatie- Eenvoudige gevalstudie- Foutenanalyse- Individuele - en groepsopdrachten. <p>De praktijk is gericht op het zich eigen maken van keukenvaardigheden en het aanleren van vlotte omgangsvormen.</p> <p>De moeilijkheidsgraad van de oefeningen wordt geleidelijk en stelselmatig verhoogd.</p> <p>Telkens wordt de nadruk gelegd op de basistechnieken, het gebruik van het juiste materiaal en materieel, de voorschriften met betrekking tot hygiëne, veiligheid en milieu en het gebruik van de werkruimten.</p> <p>Verwijzen naar TV.</p>
10	Studiebezoek aan traiteur en vakbeurs.
11	<p>HACCP toepassingen telkens inoefenen, zodat het een automatisme wordt.</p> <p>Reinigingsplan en desinfectieplan zijn aanwezig per werkruimte om de toepassingen uit te voeren.</p> <p>Indien een staal genomen werd de uitslag van het microbiologisch onderzoek bespreken.</p>

AANKOOP LEVEND VEE

Leerinhouden en doelstellingen van Semiologie kunnen ook aan bod komen bij het onderdeel Verkoopstechnieken.

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1	De documenten ter beschikking stellen.
2 - 6	Visualiseren met wandplaten en foto's.

VAKTECHNIEK SLAGERIJ

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1 - 4	Visualiseren met wandplaten. Verwijzen naar PV Slagerij.
5	Visualiseren aan de hand van beeldmateriaal.

VAKTECHNIEK VLEESWARENBEREIDING

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1 - 5	Verwijzen naar de praktische vakken vleeswarenbereiding. Audio-visuele middelen.

BEDRIJFSUITRUSTING

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1	De machines, toestellen en installaties observeren in een reële situatie.
2	De instructiefiches die op de werkvloer gebruikt worden in de lessen gebruiken als model. Instructiefiches zijn aanwezig bij alle machines, installaties en toestellen.
3	Een vakbeurs bezoeken, de leerlingen documentatie laten verzamelen.
4	Een bezoek aan de verschillende koelinstallaties in de bedrijven.

AANKOOP CULINAIRE GRONDSTOFFEN

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1	Didactisch materieel: meebrengen in de klas en observeren.
2	Documentatie tonen.
3	Visualiseren aan de hand van beeldmateriaal.
4	Visualiseren aan de hand van beeldmateriaal.
5	Voorbeelden aan de hand van wandplaten.
6	Voorbeelden aan de hand van documentatie.
7	Documentatie visualiseren

VAKTECHNIEK VERKOOPKLARE BEREIDINGEN

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1	Warme bereidingen: Visualiseren met documentatie; Verwijzen naar praktische vakken; Audio-visuele middelen.
2	Koude bereidingen: Visualiseren met documentatie; Verwijzen naar praktische vakken; Audio-visuele middelen.

VERKOOPTECHNIEKEN

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1	Samenwerking toegepaste economie: soorten bedrijven. Onderwijsleergesprek.
2	Observatie van klanten tijdens de toonbankverkoop.
3	Rollenspel gebruiken.
4	Documentatie laten verzamelen in verband met de verschillende manieren om publiciteit te maken.
5	Samenwerking toegepaste economie: factoren die de resultaten beïnvloeden, investeringen.
6	Reglementering en/ of vereenvoudigde teksten ter beschikking stellen van de leerlingen.

PRESENTATIETECHNIEKEN

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1	Aanschouwelijk didactische materieel: garneermaterieel, dia's, foto's en video's.
2	Confrontatie met de werkelijkheid: inrichten van de winkel.
3	Aanschouwelijk didactisch materieel: verpakkingsmaterialen. Bezoek bedrijf verpakkingsmaterialen.
4	Confrontatie met de werkelijkheid: etikettering in toonbanken.
5	Aanschouwelijk didactisch materieel: documentatie, foto's. Opdracht voor de leerlingen: opmaken toonbank plaatselijke slagerijen.

VAKTECHNIEK SLACHTEN (UITBREIDING)

De inhoud en doelstellingen van het onderdeel vaktechniek slachten, sluiten aan bij het onderdeel vaktechniek slagerij en bij het onderdeel aankoop levend vee.

Nr.	Pedagogisch-didactische wenken
1	Raadplegen van de reglementering.
2 - 8	Raadplegen van de reglementering. Opvolging van een slachtproces in een slachthuis.

MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

De uitrusting en de inrichting van de lokalen, inzonderheid de werkplaatsen en de vaklokalen, dienen te voldoen aan de technische voorschriften inzake arbeidsveiligheid.

Inzake veiligheid is de volgende wetgeving van toepassing:

- Codex,
- ARAB
- AREI,
- Vlarem.

Deze wetgeving bevat de technische voorschriften die in acht moeten genomen worden met betrekking tot de uitrusting en inrichting van de lokalen en de aankoop en het gebruik van toestellen, materiaal en materieel.

Zij schrijven voor dat:

- duidelijke Nederlandstalige handleidingen en een technisch dossier aanwezig moeten zijn;
- alle gebruikers de werkinstructies en onderhoudsvoorschriften dienen te kennen en correct kunnen toepassen;
- de collectieve veiligheidsvoorschriften nooit mogen gemanipuleerd worden;
- de persoonlijke beschermingsmiddelen aanwezig moeten zijn en gedragen worden, daar waar de wetgeving het vereist.

PV PRAKTIJK/STAGES

Uitrusting

hak-, pel-, snij- en uitbeenmessen

blad- en boogzagen

aanzetstaal

gehaktmolen

vulbus

slijpsteen

garneermateriaal

vormapparatuur

hakmolen

cutter

kook- en rookkast

convectieoven

klimaatinstallatie

koel- en vriesruimte

snijmachine

vacuumverpakkingstoestel

weegtoestel

kernthermometer

PH-meter

kookpotten (4 verschillende maten)

braadpan met deksel.

roestvrijstalen schotels

vleeskommen

pasteivormen

frituurketel

fornuis met dampkap

verstelbare werktafels

wit magnetisch bord

materiaalkast

roestvrije stalen bergkast

roestvrije stalen bureau.

winkelinrichting

Onderhoudsgerief

afwasbak

onderhoudskast

messenontsmetter

rodacplaatjes

verbandkast

TECHNISCH VAK

- Schrijfbord met magneetstrook en een aantal magneten om kaarten en / of schema's te kunnen bevestigen
- 1PC, liefst met een internetaansluiting
- Software pakketten
- Diaprojector
- Overheadprojector
- Projectiescherm
- Televisietoestel
- Videorecorder
- Opbergruimte voor didactisch materieel

Het lokaal moet aangekleed worden met posters, teksten, wandplaten...

Een prikbord kan gebruikt worden om projecten, uitstappen, bezoeken e.a. aan te kondigen, om resultaten van realisaties van leerlingen bekend te maken.

Indien mogelijk, werkt men best met verschillende hoeken, die elk hun eigen functie hebben en elk een specifieke sfeer uitstralen, bij voorbeeld:

- een hoek voor vakliteratuur en documentatie;
- een hoek met de PC;
- een hoek voor 'les';
- een hoek voor werken in een kleine groep...

EVALUATIE

PV PRAKTIJK/STAGES

Onderscheid moet gemaakt worden tussen de evaluatie van het leerproces en de evaluatie van het eindproduct.

Bij de procesevaluatie wordt doorlopend gepeild naar de verwerking van het leerproces, met de bedoeling dit proces zo nodig bij te sturen, zodat elke leerling op de meest effectieve manier kan leren. De klemtoon ligt hierbij duidelijk op het optimaal functioneren van de leerling.

Het verloop van het proces wordt, vooraf, door de leraar uitgetekend. Zij/hij bepaalt

- welke de verschillende stappen zijn;
- welke fouten op elk moment ontoelaatbaar zijn;
- welke fouten kunnen gemaakt worden.

Afhankelijk van het resultaat van feedback-momenten (evaluaties na elke opdracht of deelopdracht) wordt het proces verder gezet of zo nodig bijgestuurd.

Om de leerling te motiveren gebeurt dit in een constructieve, positieve sfeer.

Productevaluatie gebeurt op het einde van het leerproces (bijvoorbeeld na een hoofdstuk, een opdrachtenreeks, een project, een trimester...). Hierbij wordt nagegaan in hoeverre de leerling de basisdoelstellingen bereikt heeft.

Elke evaluatie dient te vertrekken vanuit duidelijke en operationele doelstellingen. Zowel het proces als het product moeten op een zo objectief mogelijke manier geëvalueerd worden. De evaluatie steunt altijd op een vaardigheids- en werkanalyse die het verloop, de verantwoording en de criteria weergeeft van de opdracht.

Proces- en productgericht evalueren kan vier aspecten omvatten:

- de denkactiviteit (bijvoorbeeld instructies lezen, aantekeningen maken, ...).
- de motorische handelingen (bijvoorbeeld uitbenen, ...).
- de praktijk-attitudes (bijvoorbeeld nauwkeurig werken, scherp waarnemen, ...).
- de uitvoeringstijd, waarbij gestreefd wordt naar een haalbaarheid voor 90 % van de leerlingen.

Bij de evaluatie zal er in ieder geval rekening gehouden worden met het feit dat het om leerlingen gaat. Onnauwkeurig werken, kleine fouten maken, moet in zekere mate aanvaardbaar zijn. Belangrijk is de evolutie.

Daarom zal de lerares/leraar voortdurend de vorderingen van de leerlingen controleren. Indien nodig zal zij/hij meteen remediërend optreden.

Bij het begin van iedere praktijkopdracht zal de lerares/leraar (indien nodig aan alle leerlingen afzonderlijk) meedelen welke (sub)doelstellingen tijdens die les moeten bereikt of nagestreefd worden: *iedere leerling moet bij het begin van iedere les weten wat van hem tijdens die les verwacht wordt.*

In het evaluatieproces kunnen 3 stappen onderscheiden worden:

- registreren (door middel van een evaluatieschema),
- interpreteren (door middel van een vierpuntschaal),
- rapporteren.

Registreren

Om zo objectief mogelijk te kunnen registreren, wordt voor elke praktijkopdracht (met de daarbij horende gedragsvaardigheden) een evaluatieschema opgesteld.

Zo'n schema bevat alle doelstellingen (met de daarbij horende subdoelstellingen) en attitudes die bij de opdracht zullen geëvalueerd worden. Het is niet noodzakelijk om bij alle opdrachten steeds alle mogelijke subdoelstellingen te evalueren. Sommige subdoelstellingen kunnen eventueel weggelaten worden als ze vroeger reeds vaker aan bod kwamen of later ruimschoots aan bod zullen komen.

De selectie van de attitudes en de wijze van registratie, wordt in vakgroep overlegd.

Bepaalde aspecten zijn objectief meetbaar (bijvoorbeeld ontbenen binnen een aangegeven tolerantie), andere aspecten zijn subjectief waarneembaar (bijvoorbeeld een geschikte kleurcombinatie kiezen).

De mate waarin een objectief waarneembare doelstelling bereikt werd, kan in het schema aangeduid worden door middel van een twee-puntenschaal:

- + : doelstelling bereikt
- - : doelstelling niet bereikt

Voor niet objectief meetbare doelstellingen wordt geadviseerd om te werken met een drie puntenschaal:

- + : doelstelling bereikt
- ± : doelstelling niet helemaal bereikt
- - : doelstelling niet bereikt

Door het evaluatieschema samen met de opgave ter beschikking van de leerling te stellen, kan de zelfevaluatie bij de leerling sterk aangemoedigd worden.

Interpreteren

Door middel van het evaluatieschema controleert de lerares/ leraar bij het einde van iedere les in welke mate de leerlingen de vooropgestelde lesdoelstellingen bereiken. Dit wordt kort met iedere leerling individueel besproken.

Aan de registraties in het evaluatieschema kunnen verschillende interpretaties gegeven worden.

Enkele voorbeelden:

+	±	-
(doel bereikt)	(doel niet helemaal bereikt)	(doel niet bereikt)
niveau is voldoende	voldoende maar leemten voor verbetering vatbaar	niveau onvoldoende onaanvaardbaar niveau
nagenoeg foutloos nagenoeg correct	aanvaardbare tekorten aanvaardbaar aantal lichte of detailfouten of leerproces fouten	schadelijke fouten onvergeeflijke fouten zware inbreuken
volledig	kleine tekorten	onvolledig zware tekorten
behoorlijk, zinvol	storingen, fragmentarisch	onlogische uitvoering
kan het en doet het vrijwel altijd, spontaan en zonder aarzelen	kan het en doet het af en toe, zonder overtuiging, wisselvalling	kan het niet, doet het niet of nooit, afwijzend en met tegenzin

Om eenvormigheid te bekomen in verband met de gebruikte interpretatie, is een overleg binnen de vakgroep absoluut noodzakelijk.

Rapportering

Na iedere les (lieft uiterlijk bij het begin van de volgende les) worden de resultaten van het evaluatieschema omgezet op een vierpuntenschaal.

Die quotatie wordt in de agenda van de leerling genoteerd, waarbij uiteraard voldoende aandacht moet besteed worden aan een eventueel noodzakelijke remediëring.

De omzetting van de (eventueel gewogen) evaluaties kan op verschillende manieren gebeuren. Om eenvormig te kunnen omzetten, is een overleg binnen de vakgroep absoluut noodzakelijk. Hoe de omzetting zal gebeuren moet in ieder geval vooraf vastgelegd worden.

Dit kan bijvoorbeeld als volgt gebeuren.

Heel goed

- meer dan 80% van de sub-vaardigheden, subdoelstellingen zijn bereikt
- (nagenoeg) foutloos, uitstekend,
- enkel + codes
- volledig zelfstandig uitgevoerd
- vlotte uitvoering, met overtuiging, belangstelling, ...

Goed

- 60 à 80 % van de onmisbare vaardigheden of doelstellingen zijn bereikt
- veel + en weinig ± codes
- aanvaardbare kwaliteitsverschillen
- aanvaardbare proces-leerfouten
- geen schadelijke fouten
- zichtbare vorderingen

Zwak

- 50 à 60 % van de onmisbare vaardigheden of doelstellingen zijn bereikt
- alleen een deel van de subdoelen zijn bereikt
- weinig + en veel ± codes
- veel onnodige leerfouten
- soms zware schadelijke fouten
- geen zichtbare vorderingen

Niet goed

- minder dan 50% van de onmisbare vaardigheden of doelstellingen zijn bereikt
- veel ± codes of alleen maar ± codes en - codes
- veel schadelijke of onvergeeflijke fouten, onlogisch handelingen

Het rapportcijfer

Voor het rapport moeten alle quotaties (vierpuntschaal – resultaat van remediëring) omgezet worden naar een cijfer. Ook die omzetting moet overlegd worden binnen de vakwerkgroep.

Alle ernstige tekorten (cf. diverse evaluatieschema's) worden steeds vermeld in de rubriek commentaar, waarbij er steeds een duidelijk geformuleerde remediëring moet voorzien worden (geen algemene opmerkingen).

TECHNISCH VAK

Onderscheid moet gemaakt worden tussen de evaluatie van het leerproces en de evaluatie van het eindproduct.

Bij de **procesevaluatie** wordt doorlopend gepeild naar de verwerking van het leerproces, met de bedoeling dit proces zo nodig bij te sturen, zodat elke leerling op de meest effectieve manier kan leren. De klemtoon ligt hierbij duidelijk op het optimaal functioneren van de leerling.

Het verloop van het proces wordt, vooraf, door de leraar uitgetekend. Zij/hij bepaalt

- welke de verschillende stappen zijn;
- welke fouten op elk moment ontoelaatbaar zijn;
- welke fouten kunnen gemaakt worden.

Afhankelijk van het resultaat van feedback-momenten (kleine toetsen, gesprekken, volgsystemen, ...) wordt het proces verder gezet of zo nodig bijgestuurd.

Om de leerling te motiveren gebeurt dit in een constructieve, positieve sfeer.

Productevaluatie gebeurt op het einde van het leerproces (bijvoorbeeld na een hoofdstuk, een opdrachtenreeks, een project, een trimester..). Hierbij wordt nagegaan in hoeverre de leerling de basisdoelstellingen bereikt heeft.

Iedere evaluatie gebeurt in 3 stappen

- Registreren (veelvuldig afnemen van proeven, oefeningen, opdrachten, kleine toetsen, ...).
- Interpreteren (de gegevens toetsten aan de criteria of normen die de vakwerkgroepen vooraf duidelijk heeft bepaald).
- Rapporteren (de leerling en de ouders krijgen op een duidelijke wijze een beeld van de vorderingen van de leerling door geregelde momenten van feedback voor de leerling en door een schriftelijke rapportering door middel van agenda, rapport...).

BIBLIOGRAFIE

Boeken

ALLAN,T., *Varkensvlees*, Time life, Amsterdam 1979.

AVANTS, A.G.,*Honderd jaar Antwerpse Bond*, Antwerpse rund- en varkensbeenhouwersbond, 1970.

BOERJAN, D., *Fijne vleeswaren*, Lannoo, Tielt, 1995.

BORN, W. *Het volkomen vleesboek*, Moyer pers, Amsterdam 1974.

BORN, W., *Elseviers groot kruidenboek,Alles over wilde vruchten, kruiden, paddestoelen*, Elsevier Amsterdam.

BUERHER, E.M., *De Beenhouwersstraat*, Lannoo, Tielt 1985.

Communicatie door presentatie, SVO Nederland 1998

De Warenwetgeving, Die Kuere, Brugge.

Distributievormen, SVO Nederland 1998

DUURSMA, K. *Vleestechnologie: grondstoffen, hulpstoffen*, Rijkshogere en middelbare school Bolsmar 1987.

FERGUSON, J., *Orgaanvlees*, Time Life, Amsterdam 1981.

FRENTZ, J.C., *Encyclopedie de la charcuterie*, Saussana, Frankrijk 1982.

Handboek voor slaggers en spekslaggers,CEMA, Brussel.

Handleiding GMP-HACCP, *Milieu voor de beenhouwer*, Continental printing, Deurne, 1997.

Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM, Deurne, 1991.

Hygiëne op de werkvloer, die Keure, Brugge.

IVK, *Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte*, Die Keure, Brugge, 1990.

Kunstmatige inseminatie rundvee, Ministerie van landbouw, 1973.

NUBEL vzw, *De Belgische voedingsmiddellentabel* + software

Succesvol verkopen, Distributievormen SVO Nederland 1998.

Succesvol verkopen, SVO Nederland 1998.

THOMPSON, D., *Rund- en kalfsvlees*, Time Life, Amsterdam 1981.

VAN DER PEET, J. en WAMSTEKEN N.,*Inkoop van levende slachtdieren*,Misset Nederland.

VAN SNICK, G.en KINT G., *Runderteelt in België*, Verbeke Lpgi 1980.

Verkoopkunde, SVO Nederland 1998.

Tijdschriften

De Belgische beenhouwerij ,Half maandelijks, Landsbond der Beenhouwers en spekslaggers van België

De vleeskrant, Halfmaandelijks – Misset – Nederland

Food and meat, Evolution, Wielsbeke

Vlees en vleeswaren, Maandelijks tijdschrift – Misset - Nederland

Wettelijk kader rond HACCP

KB van 17 maart 1971 tot onderwerping van medisch toezicht aan al de personen die door hun werkzaamheden rechtstreeks met voedingswaren of voedingsstoffen in aanraking komen.

BASISWET: KB van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van voedingsmiddelen en andere producten.

KB van 4 februari 1980 betreffende het in handel brengen van te koelen voedingsmiddelen.

KB van 11 oktober 1985 betreffende de hygiëne en de lokalen en personen in de voedingsector.

KB van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.

KB van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.

Besluit van de Vlaamse Executieve van 7 januari 1992 houdende vaststelling van het Vlaams reglement inzake milieuvoorwaarden voor hinderlijke inrichtingen.

Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten.

Europese richtlijn van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne.

KB van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden

KB van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne.

Publicaties i.v.m. veiligheid

Wet betreffende het welzijn van de werknemers bij de uitvoering van hun werk (4 augustus 1996)

Het ARAB (Algemeen reglement voor de Arbeidsbescherming), Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid

Belliardstraat 53, 1040 Brussel Tel. 02/233 44 98

Arbeidsbescherming (7 delen), CED - Samson, Louizalaan 485, 1050 Brussel Tel. 02/720 71 80

Algemeen Reglement voor de Arbeidsbescherming UGA, Stijn Streuvelsstraat 73 8710 Kortrijk- Heule

Brochures van het Ministerie van Tewerkstelling en Arbeid, Belliardstraat 53, 1040 Brussel

Publicaties van het Provinciaal Veiligheidsinstituut te Antwerpen (PVI) Jezusstraat 28 - 30 2000 Antwerpen

Veiligheid en Gezondheid bij de Arbeid, boeknr. D 1990/0180/1 Uitgave 1991

Nuttige adressen

Instituut voor Praktische Bibliografie (I.P.B.), Jezusstraat 16 2000 Antwerpen

SERV (beroepsprofielen) Jozef II-straat 12-16 1000 Brussel

VLAM Leuvenseplein 4 1000 Brussel

European Schoolnet Office <http://www.eun.org> Plejadeniaan 11 1200 Brussel

Federatie van de Voedingsindustrie (FEVIA) <http://www.fevia.be> Kortenberglaan 172 1000 Brussel

Internet adressen

<http://www.demeter-bd.nl> informatie over biologisch- dynamische landbouw en voeding

<http://www.botanicaal.com> kruidenwijzer

<http://www.cuisinet.com> :informatie over alle mogelijke keukens en kooktradities ter wereld

<http://www.diverseylever.nl> test hygiëne in de verschillende lokalen

<http://www.fqp.nl> uitleg 10-stappenplan HACCP

<http://www.nubel.com> - Belgische voedingsmiddelentabel

<http://www.receptweb.yucom.be/default.htm> receptweb en dieetweb

<http://www.slowfood.com> antwoord op de nefaste gevolgen van fastfood

<http://www.testaankoop.be>

<http://www.vig.be> handleiding en didactisch materieel over de voedingsdriehoek

<http://www.voedingsinfo.org> website van Fevia, federatie van voedingsindustrie in België. (uitleg voedselketen van producent tot consument; hygiëne van de voeding...)

<http://www.voedingscentrum.org> <http://www.voedselnet>

<http://favv.fgov.be/indexNL.htm> website van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in België