

LEERPLAN DERDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

Slagerij

Specifiek gedeelte

Arbeidsmarktgerichte finaliteit

Graad: derde graad

Leerjaar: eerste en tweede leerjaar

Leerplannummer: voorlopige versie dd. 30/06/2023

Nummer inspectie:

DISCLAIMER: De eindtermen (alsook de decretale nummers) opgenomen in dit leerplan zijn onder voorbehoud van goedkeuring door het Vlaams Parlement.

Inhoudstafel

Visie	3
Doelgroep en beginsituatie	4
Leerplandoelen	5
Minimale materiële vereisten	13
Vakkenkoppeling	14

Visie

De studierichting Slagerij is een studierichting in de 3^{de} graad arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstroom naar de arbeidsmarkt. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen dezelfde finaliteit.

Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn bij het ontvangen, controleren, versnijden, verdelen, verpakken en bewaren van karkassen, stukken vlees, vleesbereidingen, gerechten en vleesproducten. Binnen deze opleiding is ook extra aandacht voor het opvolgen van de voorraad, het opstellen van bestelbonnen, het schikken en presenteren van vlees en slagerijspecialiteiten in de toonbank en het bedienen van klanten.

De leerlingen realiseren de doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Slager.

De **slager** verwerkt en bereidt vlees en informeert klanten over het volledige slagerijassortiment teneinde vlees, vleesbereidingen en vleesproducten in de handel te brengen.

Doelgroep en beginsituatie

Leerlingen die het eerste leerjaar van de derde graad Slagerij aanvatten in de arbeidsmarktfinaliteit, kunnen naar interesse en keuze voor deze studierichting beschouwd worden als een homogene groep.

De vooropleiding vanuit de tweede graad en de kenmerken van de leerlingen in de derde graad verschillen echter qua aanleg en belangstelling op cognitief, psychomotorisch en sociaal-affectief vlak, waardoor ze vanuit dit oogpunt kunnen beschouwd worden als een heterogene groep.

Daarom vinden we het belangrijk om – bij het begin van de derde graad – **de beginsituatie** van elke leerling goed in kaart te brengen, om als lerarenteam zicht te krijgen op de kenmerken van de leerlingengroep en een leerlijn uit te werken die nauw aansluit bij de beginsituatie en de mogelijkheden van de leerlingen. Hierbij heeft het lerarenteam **de vrijheid en de verantwoordelijkheid** om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de derde graad volgens de noden, behoeften en mogelijkheden van hun leerlingengroep. Daarnaast heeft het lerarenteam de vrijheid om te bepalen op welke manier de doelen functioneel geclusterd en aangeboden kunnen worden binnen de derde graad.

Aan de ene kant wordt in de derde graad Slagerij verder gebouwd op de tweede graad Slagerij. Daartegenover wordt ingezet op het **verfijnen en verdiepen van de competenties** uit de tweede graad. In de derde graad vinden we het daarom belangrijk om – afgestemd op de leerlingengroep - als lerarenteam passende begeleiding met expliciete aandacht voor **Gepersonaliseerd Samen Leren** te voorzien. Een leertraject kan gedifferentieerd zijn, maar het einddoel blijft dat samen met alle leerlingen alle leerplandoelen met onderliggende kenniselementen op het einde van de derde graad op een kwaliteitsvolle manier op het vastgelegde beheersingsniveau werden aangeleerd, ingeoefend en geëvalueerd.

Leerplandoelen

BK3_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK3_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK3_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK3_01.02	2
De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK3_01.02.02	Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK3_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK3_01.03		3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_01.03.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.		
BK3_01.03.02	Subdoel 2	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.		

BK3_01.04		4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_01.04.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.		
BK3_01.04.02	Subdoel 2	

De leerlingen passen procedures met betrekking tot ergonomisch handelen toe.	
BK3_01.04.03	Subdoel 3
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.	
BK3_01.04.04	Subdoel 4
De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.	

BK3_02.01	
De leerlingen handelen volgens de principes van de voedselveiligheid en hygiëne.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.01.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren de kritische controlepunten en punten van aandacht voor het eigen werk. <ul style="list-style-type: none">• hygiëneregelgeving en voorschriften• temperatuur van de te verwerken voedingsmiddelen• CCP's, PVA's, GMP, GHP	
BK3_02.01.02	Subdoel 2
De leerlingen werken ordelijk.	
BK3_02.01.03	Subdoel 3
De leerlingen behandelen het afval, dierlijk afval en het risicoafval volgens de regelgeving.	

BK3_02.01	
De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes hygiënisch schoon. <ul style="list-style-type: none">• schoonmaak- en ontsmettingsproducten voor de slagerij	

- schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor de slagerij
- reinigingsplan van de slagerij

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.02

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolegids
- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- staalname
- traceerbaarheid
- HACCP-plan

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.03

5

De leerlingen ontvangen karkassen of stukken vlees en controleren ze.

- ingangscontrole
- leveringsbonnen
- versheidskenmerken, grondstoffen, karkassen en stukken vlees
- kwaliteitsnormen en kwaliteitsverschillen in productievlees
- non-conformiteit
- wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.04

De leerlingen slaan goederen, karkassen, stukken vlees en slagerijspecialiteiten op.

- wettelijke richtlijnen met betrekking tot koelen, bewaren en invriezen
- productscheiding

- condities van opslagruimtes
- verpakkingstechnieken voor bewaren
- bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...
- etikettering voor bewaren

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.05

11

De leerlingen volgen de voorraad op, stellen tekorten vast en maken bestelbonnen op.

- voorraadbeheer
- stocklijsten
- productiefiches/recepturen
- bestelprocedures

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.06

De leerlingen plannen de werkzaamheden in de slagerij.

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.

BK3_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen plannen de werkvolgorde.

- productieplanning

BK3_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het benodigde materieel klaar en stellen toestellen in werking.

- specifieke infrastructuur, toestellen en materieel

BK3_02.06.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar.

- productkennis: uitzicht, voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten,
- rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
- functionaliteit van de ingrediënten

BK3_02.07

6

De leerlingen verwerken karkassen en stukken vlees.

- technieken voor het ontvetten van vlees
- technieken om karkassen en stukken vlees uit te benen en uit te snijden.
- technieken om karkassen en stukken vlees op te delen
- herkomstidentificatie

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.08

7

De leerlingen verdelen de stukken volgens hun classificatie en hun bestemming.

- rode organenpakket
- benamingen van deelstukken
- bestemming van deelstukken
- categorieën van vlees
- versnijdingstechnieken
- kwaliteitsbeoordeling en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.09

8

De leerlingen maken vleesbereidingen, eenvoudige vleesproducten en eenvoudige gerechten.

Beheersingsniveau	
toepassen	
BK3_02.09.01	Subdoel 1
De leerlingen maken vleesbereidingen. <ul style="list-style-type: none">• samenstelling van specifieke vleesbereidingen (op basis van gemalen en /of ongemalen vlees)• kunst darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en soorten poreuze darmen	
BK3_02.09.02	Subdoel 2
De leerlingen maken eenvoudige vleesproducten. <ul style="list-style-type: none">• samenstelling van eenvoudige vleesproducten• productieproces van droge worsten• productieproces van kookworsten en vleesbroden	
BK3_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen maken eenvoudige gerechten. <ul style="list-style-type: none">• samenstelling van eenvoudige gerechten• eenvoudige stoverijen zoals stoofvlees, goulash, navarin, blanquette, vol-au-vent• eenvoudig gebraden zoals rosbeef, varkensgebraad, kalfsgebraad• diverse salades zoals kip curry, vleessalade, balletjes in tomatensaus, préparé ...	

BK3_02.10		9
De leerlingen snijden en verpakken stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteren ze in de toonbank.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK3_02.10.01	Subdoel 1	
De leerlingen versnijden en verpakken vlees en slagerijspecialiteiten. <ul style="list-style-type: none">• allergenen• verpakkingstechnieken voor verkoop• etikettering voor verkoop• snij- en verpakkingmachines		

BK3_02.10.02

Subdoel 2

De leerlingen presenteren vlees en slagerijspecialiteiten in de toonbank.

- presentatie-, afwerking- en garneringstechnieken

BK3_02.11

10

De leerlingen nemen de bestelling van de klant op, informeren over het assortiment en verkopen.

- principes van klantvriendelijkheid
- verkooptechnieken
- samenstelling van slagerijspecialiteiten
- afwegen van porties
- informatieverplichting over allergenen
- voedingsleer

Beheersingsniveau

toepassen

BK3_02.12

De leerlingen maken een prijsberekening per gerecht, per product of per persoon.

- kennis over het aanbod
- foodcost en wastecost
- kostprijsberekening
- verkoopprijsberekening en prijszetting

Beheersingsniveau

toepassen

Minimale materiële vereisten

De minimale materiële vereisten voor deze studierichting zijn [via deze link](#) te raadplegen.

Vakkenkoppeling

De vakkenkoppeling voor deze studierichting is [via deze link](#) te raadplegen.