

## Beschrijving van de studierichting

---

### Visie op de studierichting

In de opleiding 'slagerijtechnieken' ligt de focus op het aanleren van basistechnieken die nodig zijn voor eenvoudige versnijdingen en eenvoudige en lekkere vleesbereidingen. Leerlingen leren zelf opdrachten plannen, stukken vlees ontvangen, opslaan, verwerken en portioneren en vleesbereidingen en -producten maken. Dit alles met aandacht voor voedselveiligheid en HACCP-richtlijnen. Leerlingen onderzoeken ook de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven en leren toestellen, messen en materialen uit de slagerij veilig en correct gebruiken.

### Leerlingenprofiel

Deze opleiding is uitermate geschikt voor leerlingen die niet alleen plezier beleven aan het werken met grote en kleine stukken vlees en het hanteren van de juiste snij- en uitbeentechnieken maar ook graag dieper ingaan op processen achter gebruikte technieken én bereidingen. Ze zijn tevens geïnteresseerd in portiegrootte en de bestemming van het vlees en hechten veel belang aan hygiënisch en veilig werken bij het uitvoeren van opdrachten.

### Plaats in de matrix

Tweede graad dubbele finaliteit – domein Voeding en horeca

### Componenten van de studierichting

<b>Slagerijtechnieken</b>
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
<b>Specifiek gedeelte</b>
BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij (4)
<b>WD_16 Economie</b>
05_Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

### Minimale materiële vereisten

Een degelijk uitgeruste, professionele productieruimte voor slagerij en vleeswaren bereidingen met de nodige opslagruimtes die voldoen aan normen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

## Vergelijking met de 'oude studierichtingen'

---

### Concordantie

<b>TSO</b>	<b>Dubbele finaliteit</b>
Slagerij en vleeswaren	Slagerijtechnieken

## Accentverschuivingen binnen de opleiding

De grootste accentverschuiving is dat vleeswarenbereidingen zoals rauwe en gekookte zouterijen, lever, bloed- en geleibereidingen en vleesborden minder prominent aanwezig zijn en dat meer aandacht gaat naar het onderzoeken van de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven.

## Vergelijking van de nieuwe studierichting met aanverwante richtingen in de tweede graad

---

Niet van toepassing

## Overgang naar derde graad

---

Slagerijtechnieken uit de tweede graad is inhoudelijk verwant met de volgende studierichting in de derde graad:

- Slagerij-Traiteurtechnieken

Hieronder zijn de componenten weergegeven van deze studierichting

<b>Slagerij-Traiteurtechnieken</b>
Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Specifiek gedeelte
BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke slagerij (4)
<b>WD_01 Generieke competenties</b>
01 Generieke doorstroomcompetenties
<b>WD_08 Biologie</b>
08 Celleer
<b>WD_09 Chemie</b>
07 Toegepaste chemie
<b>WD_16 Economie</b>
05 Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

## Vervolgopleidingen na de derde graad

---

### Slagerij-Traiteurtechnieken

Geesteswetenschap	Natuurwetenschap	Sociale wetenschap
	/ Biotechniek	/ Onderwijs