

Slagerij

2^{DE} GRAAD

ARBEIDSMARKTGERICHTE FINALITEIT



Domeinverantwoordelijke: Karine.stes@ovsg.be

Coördinator secundair onderwijs: Ellenvandenblock@ovsg.be



OVSG vzw • Onderwijsvereniging van Steden en Gemeenten • Bischoffsheimlaan 1-8, 1000 Brussel

Slagerij

1. Plaats in de matrix

2. Logische vervolgopleidingen

3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

3.2. Eindtermen basisvorming

3.3. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

- Slagerij

4. Bronnen en verwijzingen

1. Plaats in de matrix

De matrix is het nieuwe model waarin het volledige studieaanbod van het secundair onderwijs wordt geordend. Deze matrix omvat 8 studiedomeinen en 3 finaliteiten. De finaliteiten geven aan waarop de leerling wordt voorbereid: doorstromen naar het hoger onderwijs (doorstroomfinaliteit), naar de arbeidsmarkt (arbeidsmarktfinaliteit) of naar beide (dubbele finaliteit).

Via deze interactieve link: <https://www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen> kan je de opleidingen bekijken per studiedomein, per finaliteit en per graad. Je kan onder andere ook onderzoeken met welke nieuwe opleiding een 'oude' studierichting concordeert.

| Domein: voeding en horeca | | | |
|-----------------------------|--|--------------------------------|-------------------------------------|
| Doorstroomfinaliteit | | Dubbele finaliteit | Arbeidsmarktfinaliteit |
| Domeinoverschrijdend ASO | Domeingebonden TSO/KSO | TSO/KSO | (D) BSO |
| 2^{de} graad | | 2^{de} graad | 2^{de} graad |
| | Biotechnische wetenschappen | Bakkerijtechnieken | Bakkerij |
| | | Slagerijtechnieken | Slagerij |
| | | Horeca | Restaurant en keuken |
| | | Toerisme | |
| 3^{de} graad | | 3^{de} graad | 3^{de} graad |
| | Biotechnologische en chemische wetenschappen | Bakkerijtechnieken | Brood- en banketbakkerij |
| | | Slagerij- & traiteurtechnieken | Slagerij Grootkeuken en catering |
| | | Horeca | Restaurant en keuken |

2. Logische vervolgopleidingen

Het secundair onderwijs bereidt jongeren ook voor op het functioneren op de arbeidsmarkt en/of het doorstromen naar het hoger onderwijs en vervolgopleidingen.

Bij het ontwikkelen van de specifieke eindtermen is er rekening gehouden met logische vervolgopleidingen in het hoger onderwijs. Deze afstemming wil ertoe bijdragen om het studiesucces van leerlingen te verhogen.

De website www.onderwijskiezer.be helpt de zoektocht naar een toekomstige studierichting te vergemakkelijken.

| 3 ^e GRAAD | SE-N-SE | GRADUAAT |
|----------------------|---|----------|
| Slagerijtechnieken | Slagerij Charcutier Culinair slager Wild- en gevogelteslager Gespecialiseerd verkoper slagerij | |

3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

| |
|---|
| Eindtermen basisvorming: - Eindtermen basisvorming arbeidsmarktfinaliteit |
| Cesuurdoelen: - / |
| Beroepskwalificaties: set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificaties: - Slager - BK-0062-3 |

3.2. Eindtermen basisvorming

Naast het specifiek gedeelte en complementair gedeelte bevat elke opleiding van het secundair onderwijs een deel basisvorming. Voor alle finaliteiten zijn de eindtermen van de basisvorming in 16 sleutelcompetenties ondergebracht. Voor elke finaliteit is er een set van eindtermen.

De eindtermen voor de basisvorming van de doorstroomfinaliteit, de eindtermen voor de basisvorming van de dubbele finaliteit en de eindtermen voor de basisvorming van de arbeidsmarktfinaliteit vind je op:

www.onderwijsdoelen.be.

3.3. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

Wat je moet kennen en kunnen om een beroep uit te oefenen is vastgelegd in een beroepskwalificatie (BK). Alle beroepskwalificaties kan je vinden op de webpagina van de Vlaamse Kwalificatiestructuur van Onderwijs Vlaanderen.

Dit is de link:

https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE_ZOEKEN:::RP::

Voor de 2^{de} graad zijn een aantal doelstellingen geselecteerd van één of meerdere beroepskwalificaties. De selectie komt uit een brede waaier aan beroepskwalificaties omdat leerlingen in deze graad nog van verschillende aspecten kunnen proeven. Het is pas in de 3^{de} graad dat de specialisatie wordt doorgedreven en alle beschreven competenties van die specifieke beroepskwalificatie moeten worden behaald. Hieronder staan de doelstellingen die leerlingen op het einde van de 2^{de} graad moeten behalen voor de opleiding van dit dossier.

▪ Slagerij

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

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

| Specifieke vorming | |
|--|--|
| DEEL 1 Onderbouwende specifieke competenties | |
| 1.1 | Werken in een teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures) |
| 1.2 | Kwaliteitsbewust handelen |
| 1.3 | Economisch en duurzaam handelen |
| 1.4 | Veilig, ergonomisch en hygiënisch handelen |

| Specifieke vorming | |
|--|---|
| DEEL 2 Specifieke beroepsgerichte competenties | |
| Competenties eigen aan het vakgebied | |
| 2.1 | De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid met aandacht voor: de principes van HACCP. |
| 2.2 | De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes met aandacht voor: reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften. |
| 2.3 | De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op met aandacht voor: het FIFO- en FEFO-principe; met inbegrip van kennis van: grondstoffen. |
| 2.4 | De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar met aandacht voor: de benodigde hoeveelheden. |
| 2.5 | De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands met aandacht voor: vakjargon. |

| Competenties eigen aan de studierichting | |
|---|--|
| 2.6 | De leerlingen controleren en slaan karkassen en stukken vlees op met inbegrip van: kennis van wettelijke reglementering en kwaliteitsnormen. |
| 2.7 | De leerlingen verwerken karkassen en stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken) met inbegrip van: elementaire anatomische kennis van dieren. |
| 2.8 | De leerlingen portioneren de stukken vlees volgens categorie of bestemming met inbegrip van: kennis van technieken voor ontvetten, ontvliezen, snijden en versnijden van vlees. |
| 2.9 | De leerlingen maken eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten met aandacht voor: recepturen en productiefiches. |

4. Bronnen en verwijzingen

- www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen : website waarop je matrix kan raadplegen
- www.onderwijsdoelen.be : website met laatste versies van de eindtermen
- www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank : website van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- www.ovsg.be/leerplannen/secundair-onderwijs : OVSG-website met servicedocumenten, screencasts, opleidingen ...