

SLAGER IN DE KLAS

HANDLEIDING VOOR DE DOCENT YMBO

In de slagerij werkt een slager. Zo ver zijn de leerlingen nog wel. Maar er zijn veel meer beroepen. Wat dachten ze van verkoopspecialist of productiemedewerker? Hebben ze wel eens aan het beroep van bedrijfsleider gedacht?

Leerlingen maken kennis met de verschillende beroepen en de vaardigheden die erbij komen kijken. Welk beroep bij de slager zouden zij zelf kiezen? Ondertussen komen heel veel onderwerpen aan bod die met het slagersvak te maken hebben: van smaak tot gezondheid, en van hygiëne tot milieu.

Deze handleiding geeft uitleg over de lesmaterialen en biedt suggesties voor een leuke en leerzame les.

1 MATERIALEN

Het lespakket **Slager in de klas** bestaat uit:

- een film van circa 5 minuten op slagerindeklas.nl
- een leerlingenkrant voor elke leerling
- de website slagerindeklas.nl met extra informatie en een aanvraagmogelijkheid voor een bezoek aan de slager met de hele klas

2 DOELSTELLINGEN

1. De leerlingen weten waar het vlees op hun bord vandaan komt. Ze leren over de 'keten': van dier naar vlees, waarbinnen de veehouders/fokkers, de slachterijen en de slagerijen belangrijke schakels zijn.
2. De leerlingen leren veel soorten vlees en vleeswaren te onderscheiden waaruit zij als consument hun bewuste keuzes kunnen maken.
3. Ze leren over de verschillen tussen gangbaar vlees, scharrelvlees en biologisch vlees. Ze kunnen enkele keurmerken opnoemen die op vlees van toepassing kunnen zijn. De leerlingen weten bovendien wat de begrippen koosjer en halal inhouden.
4. Ze kunnen verschillende vleessoorten benoemen en plaatsen bij het juiste dier.
5. De leerlingen leren welke voedingsstoffen in vlees zitten, waardoor vlees past binnen een gezond voedingspatroon.
6. Ze doen uitgebreide kennis op over verschillende beroepen binnen het slagersvak en zien in hoe afwisselend de beroepen binnen het slagersvak zijn.
7. De leerlingen leren kritisch na te denken over keuzes die zij maken als consument, waarbij ze rekening houden met hun omgeving, met het dierenwelzijn, met smaken, voorkeuren en culturen.

8. De leerlingen leren hun mening te vormen: 'Wat vind ik ervan?'.

9. Aansluitend op doel 8: de leerlingen leren zich in te leven in de verschillende beroepen binnen het slagersvak en bedenken welke aspecten ervan henzelf aanspreken.

KERNDOELEN DOORLOPENDE LEERLIJN ONDERBOUW YMBO

Mens en natuur

30. De leerling leert dat mensen, dieren en planten in wisselwerking staan met elkaar en hun omgeving (milieu) en dat technologische en natuurwetenschappelijke toepassingen de duurzame kwaliteit daarvan zowel positief als negatief kunnen beïnvloeden.

Mens en maatschappij

42. De leerling leert in eigen ervaringen en in de eigen omgeving effecten te herkennen van keuzes op het gebied van werk en zorg, wonen en recreëren, consumeren en budgetteren, verkeer en milieu.



3 VOORBEREIDING

Een les met Slager in de klas kost weinig voorbereidingstijd.

- Bekijk de film op slagerindeklas.nl en lees de leerlingenkrant en deze handleiding door.
- Als u de les wilt combineren met een bezoek aan de slager, regel dit bezoek dan van tevoren via slagerindeklas.nl.

4 OPBOUW EN TIJDSDUUR VAN DE LES

1. Bekijk met de klas de film op slagerindeklas.nl (circa 5 minuten)

De film laat zien hoe divers de verschillende beroepen in het slagervak zijn.



2. Laat de leerlingen aan de slag gaan met de leerlingenkrant (60 à 90 minuten)

Pagina 1 Introductie en basiskennis en -vaardigheden

- Na de introductie is de eerste opdracht: **Waarmee kan ik u helpen?** De leerlingen nemen de rol van verkoopmedewerker op zich en vullen de antwoorden in die ze op de vragen van de klant kunnen geven. Behalve sociale vaardigheden komt hier ook enige inhoudelijke kennis bij kijken, zoals over biologisch vlees en over hygiëne bij de bereiding van vlees.

- In de opdracht **Of je worst lust!** vullen de leerlingen in welke vleessoort, vleeswaren of vleesvervanger ze de laatste dagen hebben gegeten. Daarna kunnen ze in een klassengesprek met elkaar uitwisselen of ze echte vleeseters zijn of eerdere flexitariërs. Welk vlees of welke vleeswaren eten ze het meest? Eten ze vaak hetzelfde of liever steeds wat anders? Deze opdracht bevordert de bewustwording van eetgedrag.

- **Schijf van Vijf op je broodje:** in een klassengesprek kunt u peilen wat de leerlingen nog weten van de Schijf van Vijf. Waarvoor is die Schijf handig? Waarom zijn het vijf punten? De leerlingen kunnen (in duo's) een recept voor een gezond broodje bedenken met producten uit verschillende vakken van de Schijf. Welk broodje zou populair zijn in de klas?

De Schijf van Vijf is een handig hulpmiddel voor een gezond voedingspatroon (zie voedingscentrum.nl) Door dagelijks producten uit verschillende vakken van de Schijf van Vijf te combineren en door veel te variëren, weet je zeker dat je alle goede voedingsstoffen binnenkrijgt. In de Schijf vind je producten die vooral eiwitten, koolhydraten, vitamines, mineralen en vezels leveren en daarbij zo min mogelijk verzadigde vetten, zout en toegevoegde suikers.

Een van de vijf vakken in de Schijf is het vak van vlees, vis en vleesvervangers. Het eten van vlees past in een gezond voedingspatroon, vooral vanwege de eiwitten, vitamines (met name B1, B6 en B12) en mineralen (vooral zink). Eiwitten zijn een bouwstof voor het lichaam en bevorderen bijvoorbeeld de groei en het herstel van weefsels.

Vitamine B12 zit alleen in dierlijke producten. Deze vitamine is o.a. nodig voor de aanmaak van rode bloedcellen (die zuurstof in het bloed vervoeren). In het vak van de Schijf van Vijf met producten die vooral eiwitten leveren vind je behalve vlees en vleeswaren ook vis, ei, zuivel, noten, peulvruchten en vleesvervangers zoals tofu en tempé.

Pagina 2 en 3 De keten veehouderij – slagerij – slachterij – klant

- **Wat vind jij?:** de leerlingen denken na over vier stellingen en gaan met elkaar in discussie. Ze leren daarbij goede argumenten te formuleren om hun mening te verdedigen. Peil daarna in een klassengesprek of er leerlingen zijn die na de discussie van mening zijn veranderd en waarom dat was. Deze opdracht laat de leerlingen nadenken over het onderwerp 'dierenwelzijn'.

- **Keurmerken** helpen bij het kiezen van gezonde, duurzame producten. De antwoorden: beschrijving 1 hoort bij het keurmerk Beter Leven, 2 bij Duurzaam varkensvlees, 3 bij EKO en 4 bij Demeter.

- De slagerij is voor dit lespakket het belangrijkste onderdeel in de keten. Er zijn veel verschillende beroepen binnen het slagervak. Elk beroep vereist andere kennis en vaardigheden. Een vijftal van die beroepen met specifieke eigenschappen wordt hier genoemd. In de opdracht **Wie zegt wat?** past citaat 1 het best bij de bedrijfsleider, citaat 2 bij de verkoopmedewerker, 3 bij de productiemedewerker, 4 bij de verkoopspecialist en 5 bij de slager.

BEROEPEN IN DE SLAGERIJ

De **productiemedewerker** maakt alle vleesproducten netjes klaar om in de toonbank te leggen. Hij/zij controleert ook de kwaliteit van de producten en zorgt ervoor dat de machines, messen, de slagerij etc. netjes en schoon blijven. Hygiëne en de goede temperatuur van de koeling zijn voor de producten van groot belang!

De **verkoopsspecialist** bedenkt en bereidt kant-en-klaarmaaltijden en hapjes. Het is een creatief beroep, de traiteur weet veel van smaak, combinaties en trends op kookgebied.

De **verkoopmedewerker** staat achter de toonbank om de producten in de slagerij te verkopen. Hij/zij weet veel van vlees, om zo de klanten goed advies te kunnen geven.

De **slager** snijdt en bewerkt het vlees, houdt zich bezig met de inkoop van materialen, zoals verpakkingsmateriaal, en stuurt de medewerkers in de slagerij aan. Soms is de slager tegelijk verkoopsspecialist en maakt hij worst. De slager moet ook op de hoogte zijn van wetten en regels over hygiëne en voedselveiligheid.

De **bedrijfsleider** geeft leiding aan alle medewerkers in de winkel en weet alles over vlees. Ook bedenkt de chef hoe hij/zij de winkel aantrekkelijk kan houden voor de klant en daarmee hoe hij/zij het bedrijf winstgevend houdt.

- In de laatste opdracht van het onderdeel **Slagerij** denken leerlingen na over het beroep binnen het slagersvak dat het best bij henzelf of bij hun klasgenoten past. Ze moeten daarbij nagaan in hoeverre de vaardigheden en interesses die ze hebben, aansluiten bij de verschillende beroepen.

- **Klant:** als een klant *halal* wil eten, wil dat zeggen dat voor deze klant vlees volgens de islamitische wetten moet zijn geslacht. Dat houdt onder meer in dat het dier moet sterven door een snede in de hals met een scherp mes.
Een klant die *koosjer* wil eten, eet volgens de Joodse spijswetten. Koosjer zijn alle dieren met gespleten hoeven die herkauwen, zoals rund, geit, schaap en hert. Varken is bijvoorbeeld niet koosjer.
Onbewerkt vlees is glutenvrij. Bewerkt vlees zoals worst en gehakt, kan een risicoproduct zijn voor mensen met een glutenallergie, want ze kunnen bewerkt zijn met producten die gluten bevatten. Schnitzel is bijvoorbeeld meestal niet glutenvrij, omdat er paneermeel voor gebruikt wordt.

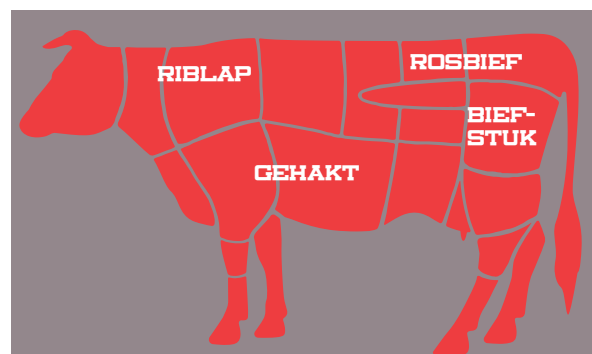
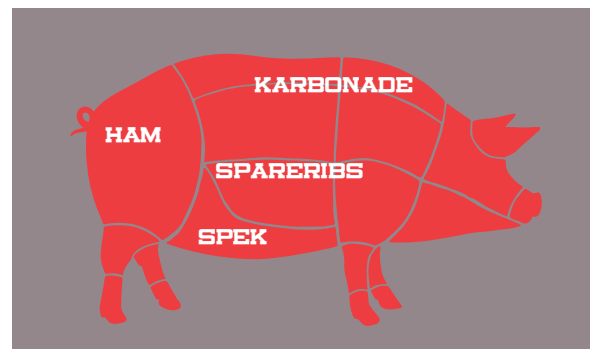
Streekproducten zijn producten die typisch zijn voor een bepaalde streek, zoals de Gelderse worst in Gelderland. Het kan zijn dat een klant streekproducten wil omdat dat duurzamer is: het transport van herkomstgebied naar de winkel is kort.
Een klant tot slot die *scharrelkip* vraagt wil kip die op een zo natuurlijk mogelijke wijze heeft geleefd en vrij kon bewegen (scharrelen).

- De laatste alinea gaat over **hygiëne**, heel belangrijk als je in de slagerij werkt. Weten de leerlingen dat ook thuis bij het koken hygiëne belangrijk is, zeker bij het bereiden van vlees? Hoe zorgen zij er thuis voor dat ze geen risico lopen op voedselvergiftiging?

Pagina 4 Rollenspel en creatieve opdracht

- In **Wie mag ik helpen?** doen de leerlingen in duo's een rollenspel, waarbij om beurten de een klant is en de ander verkoopmedewerker. Ze kunnen voor hun rol de suggesties uit de krant gebruiken maar uiteraard kan de 'klant' ook zelf zijn klantwensen bedenken en aan de verkoopmedewerker voorleggen. Die moet dan meer improviseren.

- Door de opdracht **Lekkere billen** realiseren de leerlingen zich dat vlees van verschillende delen van het dier afkomstig is.



- Dat er ook allerlei termen zijn voor de manier waarop het vlees gesneden of gehakt wordt, leren de leerlingen in **'Maak er gehakt van'**.

- De laatste opdracht **'Actie!'** doet beroep op de creativiteit van de leerlingen en op hun commerciële vaardigheden. Leerlingen bedenken een promotieactie voor een product uit 'hun' slagerij en maken de bijbehorende reclameposter.

5 MET DE KLAS NAAR EEN SLAGERIJ

Lijkt het u leuk om met de klas een slagerij in de buurt te bezoeken? Ga naar slagerindeklas.nl, klik op onderbouw VMBO en vervolgens op Bezoek een slagerij. Vul vervolgens de gevraagde gegevens in om een afspraak te maken.

6 LEUKE EN RELEVANTE SITES

Op de volgende sites vinden u of uw leerlingen meer informatie over vlees, de slagerij en voeding.

- vlees.nl: voor wie meer wil weten over vlees.
- www.youtube.com/user/Sovvb: met o.a. filmpjes over beroepen in de slagersbranche.
- voedingscentrum.nl: alles over gezond, veilig en duurzaam eten.

COLOFON

Het lespakket **Slager in de klas** voor de onderbouw van het vmbo is gemaakt in opdracht van Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf. Het bestaat uit de website slagerindeklas.nl met onder andere informatieve filmpjes, een leerlingenkrant en deze handleiding. Het lespakket is gratis en wordt kosteloos naar u verzonden. Informatie over het bezoek aan een slagerij met de hele klas en de mogelijkheid tot aanvraag hiervan vindt u op slagerindeklas.nl.

Ontwikkeling en distributie

Tekst, vormgeving en art: Annet Huyser en Esmée van Doorn

Illustraties: Suus van den Akker

Filmproductie: Sanne Vermaas

Ontwikkeling en distributie: Uitgeverij Zwijzen BV

Postbus 805, 5000 AV Tilburg

Telefoon (013) 58 38 880

E-mail info@zwijsen.nl

Website zwijsen.nl



Breng leren tot leven

Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf

Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf (Sovvb) verstrekt subsidies voor opleidingen en trainingen en zet zich in om (jonge) mensen te enthousiasmeren voor een carrière in het slagersvak. Dit gebeurt door diverse activiteiten zoals het ontwikkelen van educatief lesmateriaal, het geven van voorlichting, door het Voedseleducatie Platform, de Meat Your Future Karavaan en door decanmiddagen. Voor meer informatie, mail naar info@slagers.nl.



Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf

© 2018 Uitgeverij Zwijzen / Stichting Opleidingsfonds Slagersbedrijf

