**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Slagerij S tweede graad A**

**D/2021/13.758/112**

**Leerplandoelen**

**4.1 Overkoepelende vaardigheden in slagerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 1**  De leerlingen vergelijken de verschillende uitbatingsvormen binnen het vakgebied slagerij op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment. |  |  |
| **LPD 2**  De leerlingen volgen de in de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. |  |  |
| **LPD 3**  De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken. |
| **LPD 4**  De leerlingen vergelijken de samenstelling van vleesbereidingen en vleesproducten wat betreft voedingswaarde en gezondheid. | **Voedingsleer 2de druk**  **Hoofdstukken 1 tot 4**  **Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek** | 9 – 52  99 – 100 |

**4.2 Voorbereidende werkzaamheden in slagerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 5**  De leerlingen selecteren basisgrondstoffen op het vlak van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs.  volgende vleessoorten komen aan bod in de 2de graad:  varken, kip, voorkwartier rund en voorkwartier kalf. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**  8. organisatie en werkplanning  **Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten**  2. Samenstelling van vlees | 29–34  37–50  38-40 |
| **LPD 6**  De leerlingen selecteren en hanteren het basismaterieel in slagerij met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  ***Selectie uit:***  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting** | 13-25 |
| **LPD 7**  De leerlingen berekenen, meten en wegen de juiste hoeveelheden in functie van een bereiding. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**  6 Meetinstrumenten  7 Handgereedschap en klein materiaal | 25–29 |
| **LPD 8**  De leerlingen volgen de productiefiche nauwkeurig op en respecteren hierbij de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten** | 85 – 154 |
| **LPD 9**  De leerlingen volgen een stappenplan en hebben hierbij aandacht voor efficiëntie. |
| **LPD 10**  De leerlingen passen technieken toe bij het uitsnijden en uitbenen van karkassen in functie van de bestemming. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  ***Selectie uit***  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …**  1 Rund  2 Kalf  3 Varken | 145-177 |
| **LPD 11**  De leerlingen werken de deelstukken af voor verdere bereiding of het verkoopklaar maken. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  ***Selectie uit (hoofdstukjes detailverkoop en culinaire bestemming)***  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …**  **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 5 Panklare gerechten** | 145 e.v.  79 – 81 |

**4.3 Vaktechnisch handelen in slagerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 12**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden van  eenvoudige vleesbereidingen**.**  technieken eigen aan vleesbereidingen: marineren, paneren/omhullen, larderen, hakken, malen, versnijden, samenstellen, afvullen/afbinden, portioneren | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 193 -200 |
| **LPD 13**  De leerlingen maken eenvoudige vleesproducten klaar en lichten het productieproces toe.  eenvoudige rauwe/gekookte zouterijproducten, kookworsten/vleesbroden, droge worsten, lever/bloed/geleibereidingen;  technieken eigen aan vleesproducten: pekelen, droogzouten, vacuümzouten, nazouten, drogen, pasteuriseren, voorgaren, verhitten, rijpen, roken. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  ***Selectie uit:***  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten** | 85 – 154 |
| **LPD 14**  De leerlingen passen bij het presenteren van vlees, vleeswaren en bereidingen technieken toe met oog voor kwaliteit en creativiteit. |  |  |
| **LPD 15**  De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product op basis van de reeds verworven vaardigheden en kennis. |
| **LPD 16**  De leerlingen beoordelen de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria. |

**4.4 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 17**  De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe en hebben hierbij oog voor innovatie en duurzaamheid. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216 |
| **LPD 18**  De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met productiemiddelen. |  |  |
| **LPD 19**  De leerlingen zoeken prijzen op van grondstoffen en materieel en vergelijken ze onderling. |  |  |
| **LPD 20**  De leerlingen berekenen de grondstoffenprijs van een bereiding. |  |  |
| **LPD 21**  De leerlingen handelen conform de milieuvoorschriften en afspraken bij het behandelen van afval. |  |  |
| **LPD 22**  De leerlingen ontvangen en controleren karkassen en stukken vlees. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 5 Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen** | 133-138 |

**4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 23**  De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. |  |  |
| **LPD 24**  De leerlingen passen de basisprincipes van HACCP toe en kunnen ze verklaren  hygiënische kledij in praktijk slagerij;  respecteren van stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval), vermijden van kruisbesmetting;  temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);  autocontrole: traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP;  gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen). | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting** | 13-29 |
| **LPD 25**  De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaringstechnieken per soort grondstof, halffabricaat en/of product toe en houden hierbij rekening met:   * FIFO en FEFO * Verband temperatuur en bewaring * Soorten verpakking en invloed van verpakking op hygiëne en bewaring * Wettelijke bepaling etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding allergenen. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  Hoofdstuk 8 verpakken van vlees en vleeswaren  Hoofdstuk 9 etikettering van vleeswaren | 173-178  179-184 |
| **LPD 26**  De leerlingen onderhouden materieel en productieruimtes en stemmen hierbij de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | Zie ook LPD 24 |  |
| **LPD 27**  De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben hierbij aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurantgasten. |
| **LPD 28**  De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen.  snijwonden, brandwonden, uitglijden, flauwte | **eigen invulling EHBO** |  |