**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 – 5299 – 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 Meetinstrumenten7 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 Rund2 Kalf3 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 vleeswarenHoofdstuk 9 etikettering van vleeswaren | 173-178179-184 |
| **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** |  |