Leerplan ovsg/po O/2/2009/180 – tweede graad ‘Slagerij en vleeswarenbereidingen bso’

6.1.1 TV Slagerij: vaktechnologie slagerij

6.2.1 PV Praktijk Slagerij: slagerij

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Handboeken | Blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1TV/PV | **Kennis hebben van het hygiënebeheersingsplan en van de gids van de goede hygiënepraktijken en deze kunnen naleven op de werkplek.** | **EDV****GEZ** | **B** |  |  |
|  | Toepassen op:* de persoonlijke hygiëne
* op de werkplek
* materieel

De veiligheids- en hygiëneprocedure naleven. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216  |
| 2TV | **De elementaire basisprincipes i.v.m. de aankoop van levende slachtdieren kunnen beschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | i.v.m.:* runderen
* varkens
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 2 Inkoop levende dieren** | 17 – 46  |
| 3TV/PV | **De elementaire basisprincipes i.v.m. de aankoop van geslachte karkassen kunnen beschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | i.v.m.:* runderen
* varkens

Beoordelen van de geslachte karkassen i.v.m.:* vlees / kleur
* vet/ kleur
* leeftijd /beendergestel
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 4 Inkoop geslachte dieren****Hoofdstuk 5 Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen** | 91 – 129 133 – 139  |
| 4TV/PV | **De mogelijke aankoopvormen van de verschillende vleessoorten kunnen omschrijven en in de praktijk kunnen herkennen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | * grote karkassen
* deelkarkassen
* vleesstukken
 | idem |  |
| 5TV | **De mogelijke verpakkingsvormen bij aankoop van vers vlees kunnen toelichten en omschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | o.a.* vacuüm
* hangend
* in bakken
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175  |
| 6TV/PV | **Weten dat er wettelijke bepalingen bestaan bij het in ontvangst nemen van karkassen en/of afzonderlijke vleesdelen en deze controle kunnen toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | i.v.m.* de stempels
* de labels
* documenten
* temperatuur
* controle van de hygiëne
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 3 Van vee tot vlees** | 57 – 76  |
| 7TV/PV | **De diverse machines en gereedschappen gebruikt in de slagerij kunnen benoemen en hanteren rekening houdend met de diverse veiligheidsvoorschriften.** | **EDV****LER****GEZ** | **B** |  |  |
|  | Doelbewust machines en gereedschappen gebruiken:* machines veilig gebruiksklaar maken en reinigen
* machines en gereedschappen veilig gebruiken
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting** | 13 – 29  |
| 8PV | **Milieu- en veiligheidsvoorschriften kunnen naleven op de werkplek.** | **EDV****GEZ****MIL** | **B** |  |  |
|  | Bij het gebruik van:- machines en klein materieel- reinigingsmiddelenAandacht besteden aan omgevingsveiligheid |  |  |
| 9TV/PV | **Eigen opdracht kunnen plannen, organiseren en uitvoeren.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | In functie van een opdrachtVoorzien van het nodige materieel en de grondstoffen | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting en -organisatie** | 29 – 31 |
| 10TV/PV | **Het verdelen en uitbenen van het varken kunnen verwoorden, doelbewust de karkassen op een veilige en hygiënische manier kunnen verdelen, uitbenen en versnijden i.f.v. de bestemming.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Anatomische kennis van spier- en beenderstelselsGebruik maken van het geschikte materieelVersnijdingtechniekenUitbeentechniekenBestemming van de verschillende deelstukken | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, …** | 145 – 188  |
| 11TV/PV | **Het verdelen en uitbenen van het voorkwartier van het rund en kalf kunnen verwoorden, doelbewust de karkassen op een veilige en hygiënische manier kunnen verdelen, uitbenen en versnijden i.f.v. de bestemming.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Anatomische kennis van spier- en beenderstelselsGebruik maken van het geschikte materieelDe diverse versnijdingtechnieken: * aan de haak
* op de werktafel

UitbeentechniekenBestemming van de verschillende deelstukken | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 3**11 Anatomie der slachtdieren8 – 10 Behandeling van karkassen - merken | 77 – 8372 – 76  |
| 12PV | **De snijlingen en verkleinde vleesdelen van varkens- , rund- en kalfsvlees op een correcte wijze verwerken tot een kwalitatief/ economisch eindproduct.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Bereiden op basis van receptuurBereidingsmethoden van panklare eindproducten: o.a.* malen
* paneren
* marineren
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 191 – 196  |
| 13TV/PV | **De diverse vleesdelen bewerken tot verkoopsklare eindproducten.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Volgens bestemming van o.a. varkens-, rund- en kalfsvlees:* benoemen van de verkoopsklare eindproducten
* verwijderen van het vet, pellen en ontvliezen
* portioneren
 | idem | 196 - 205 |
| 14TV/PV | **De verkoopsklare eindproducten kunnen verpakken, etiketteren en stockeren.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Diverse verpakkingsmaterialen en -mogelijkheden i.f.v. van de bewaringMinimum vereiste etiketgegevens | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175  |
| 15TV/PV | **Mogelijke fouten kunnen vaststellen, bespreken, oplossingen suggereren, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen toepassenVaststellen van fouten o.a. bij:* het verdelen, uitbenen en versnijden
* bij het gebruiken van recepturen
* het verkoopsklaar maken
* het bewaren
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6****5 Versnijdingstabellen / 6 versnijdingsschema’s**  | 182 – 183184 – 188  |
| 16TV | **De (nieuwe) vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.: - grondstoffen- machines en klein materieel- correcte benaming van de deelstukken van de slachtdieren- correcte benaming van de verkoopsklare eindproducten | Doorheen de volledige handboeken. |  |
| 17TV/PV | **Bij het begrijpend lezen van vakgerichte teksten gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes en afbeeldingen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.: * cursusmateriaal
* recepturen
 |  |  |
| 18TV | **Informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Opzoekingswerk via internet.Verworven informatie verwerken |  |  |

6.1.2 TV Slagerij: vaktechnologie vleeswarenbereidingen

6.2.2 PV Praktijk Slagerij: vleeswarenbereidingen

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Handboeken | Blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1TV/PV | **Het belang van hygiëne en de vigerende reglementering op de werkplek kunnen omschrijven en toepassen.** | **EDV****GEZ****LER** | **B** |  |  |
|  | O.a.: - persoonlijke* werkplaatsgebonden
* omgevingsgebonden
* productgebonden
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting en -organisatie** | 29 – 31 |
| 2TV | **De term “vlees” kunnen omschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | * de samenstelling: het belang van eiwitten en water i.f.v. van de verwerking
* bepalen van het kleur van het vlees i.f.v. de verwerking
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 2 Grondstoffen en …** | 37 – 50  |
| 3TV | **Het begrip pH-waarde en het gebruik van P.S.E. en D.F.D.-vlees kunnen omschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | * de begrippen en afkortingen verklaren
* de mogelijke verwerkingsvormen van P.S.E. en D.F.D.-vlees
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 5****7. Postmortale veranderingen** | 126 – 130  |
| 4TV | **Het begrip aw-waarde kunnen omschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | * het onderscheid maken tussen verhitte en niet verhitte vleeswaren
 |  |  |
| 5TV/PV | **De vigerende reglementering betreffende temperatuurregistratie en de grenswaarden kennen. De metingen kunnen uitvoeren.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | De waarden opmeten en registreren:* op grondstoffen
* bij productie
* bij opslag
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 208 – 209  |
| 6TV/PV | **De mogelijke bederffactoren kunnen beschrijven en visueel onderscheiden.** | **EDV****GEZ****LER** | **B** |  |  |
|  | Afwijkingen bij vlees en vet op:* geur
* uitzicht
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 7**8 Behandeling van karkassen | 72 – 73  |
| 7TV/PV | **Het verschil tussen kruiden en specerijen kunnen toelichten, het nut ervan kunnen omschrijven en op de juiste manier gebruiken.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | In verband met * het uitzicht
* de geur
* het aanbod: vers, gedroogd, de vorm (o.a. gemalen, gebroken)
* de bewaring

De juiste keuze maken en hoeveelheid bepalen i.f.v. de bereiding en receptuur | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 3 Hulpstoffen** | 59 – 70  |
| 8TV/PV | **Bij het bereiden van vleeswaren de diverse machines en gereedschappen kunnen benoemen en hanteren rekening houdend met de diverse veiligheidsvoorschriften.** | **EDV****GEZ****LER** | **B** |  |  |
|  | Doelbewust machines en gereedschappen kiezen:* de machines veilig monteren
* de machines en gereedschappen veilig reinigen
* machines en gereedschappen veilig gebruiken
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting en -organisatie** | 14 – 29  |
| 9TV/PV | **De nodige grondstoffen, aromaten, kruiden en additieven i.f.v. het eindproduct kunnen kiezen en afwegen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Verantwoord kiezen en verwerken i.f.v. de eindproducten | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 3 Hulpstoffen** | 59 – 70  |
| 10TV/PV | **Een eigen opdracht kunnen organiseren en de werkplanning kunnen gebruiken.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | In functie van een opdracht een werkplanning kunnen opstellenVoorzien van het nodige materieel en de grondstoffen | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten** | 37 – 53  |
| 11TV/PV | **De samenstelling, bereidingswijze en afwerking van de verschillende geleibereidingen kennen en kunnen toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassenVereisten van de grondstoffenNauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additievenProductieproces toepassenDe reglementering i.v.m. geleibereidingen toepassenHet bereiden van gelei:* natuurlijke gelei
* kunstmatige gelei
 | Idem**Hoofdstuk 6 Vleesproducten**3 Geleibereidingen en aspieken | 107 -111  |
| 12TV/PV | **De samenstelling, bereidingswijze en afwerking van de verschillende bloedbereidingen kennen en kunnen toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassen met hakmolen en cutterVereisten van de grondstoffenNauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additievenProductieproces toepassenDe reglementering i.v.m. bloedbereidingen toepassen | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**2 Bloedbereidingen | 100 – 106  |
| 13TV/PV | **Afhankelijk van het soort darmen en de aankoopvorm de juiste voorbereidingen kunnen treffen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | De natuurdarmenDe kunstdarmen | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 4 Darmen** | 73 – 76  |
| 14TV/PV | **De samenstelling, bereidingswijze en afwerking van de witte pensen en de afleidingen kennen en kunnen toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassen met hakmolen en cutterVereisten van de grondstoffenNauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additievenDe reglementering i.v.m. witte pensen toepassenProductieproces toepassen | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**2 Bloedbereidingen2.4 recepten5 De kookworsten5.4.3-4 | 103 – 106128 – 129  |
| 15TV/PV | **De samenstelling, bereidingswijze en afwerking van de verschillende leverbereidingen kennen en kunnen toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassen met hakmolen en (micro)cutter voor:* leverpasteien en –worsten: - snijvaste

- half-smeerbare- smeerbareVereisten van de grondstoffenNauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additievenProductieproces toepassenDe reglementering i.v.m. leverbereidingen toepassen | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**4 Leverbereidingen | 112 – 117  |
| 16TV/PV | **De basistechnieken voor zouterijproducten kunnen omschrijven en toepassen i.f.v. het eindproduct.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | De zoutmethoden en hun bereidingstechnieken: - het droogzouten van rauwe zouterijproducten- het pekelen van zouterijproducten- het injecteren van verhitte zouterijproductenDe rookmethoden:- warm en koud roken van zouterijproducten | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten**1 Zouterij1.3.10 Roken | 85 – 9394 – 96  |
| 17TV/PV | **De samenstelling van pekels en de pekelsterktes kennen en kunnen toepassen i.f.v. het eindproduct.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | De densiteit van de pekel bepalen | 1.3.4 Pekels | 87 – 89  |
| 18TV/PV | **De bereidingswijze en afwerking van de verschillende rauwe zouterijproducten kennen en kunnen toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Voorbereiding i.f.v. het eindproductVereisten van de grondstoffenHet zout- en rijpingsproces toepassenDe reglementering i.v.m. zouterijproducten toepassen | 1.4 Recepten | 96 – 100  |
| 19TV/PV | **De bereidingswijze en afwerking van de verschillende verhitte zouterijproducten kunnen omschrijven en toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Voorbereiding i.f.v. het eindproductVereisten van de grondstoffenHet zout- en verhittingsproces toepassenDe reglementering i.v.m. zouterijproducten toepassen | idem |  |
| 20TV/PV | **Het verkoopsklaar maken van de producten kunnen omschrijven en toepassen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | - uitvormen- aansnijden- verpakken en etiketteren- bewaren | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstukken 8 en 9 Verpakken en etiketteren**  | 173 – 184  |
| 21TV/PV | **Oordeelkundig kunnen sorteren van afval.** | **EDV****MIL** | **B** |  |  |
|  | i.f.v. de gebruikte verpakkingen en ander restafval |  |  |
| 22TV/PV | **Mogelijke fouten kunnen vaststellen, bespreken, oplossingen suggereren, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen toepassenOpsporen van fouten o.a. bij:* het productieproces
* de samenstelling van receptuur
* organoleptische controle van het (eind)product
* verpakken en etiketteren
* het bewaren
 |  |  |
| 23TV/PV | **De (nieuwe) vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.: - grondstoffen- machines en klein materieel- de productieprocessen- correcte benaming van de eindproducten |  |  |
| 24TV/PV | **Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en er gericht informatie kunnen uithalen.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.: * cursusmateriaal
* recepturen
* artikels
* instructies
 |  |  |
| 25TV | **Informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.** | **EDV****LER** | **B** |  |  |
|  | Opzoekingswerk via internet.Verworven informatie verwerken |  |  |