Leerplan ovsg/po O/2/2011/364 – derde graad ‘Slagerij en verkoopsklare gerechten’ bso’

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV/PV Praktijk Slagerij: taalontwikkelend vakonderwijs | | | |  | |
|  | **De (nieuwe) vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDV LER 4 STM 1** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.  - het productieproces o.a. versnijding, bereiding  - de grondstoffen  - machines en klein materieel  - correcte benaming van de vleesdelen/onderverdelingen  - correcte benaming van de verkoopklare (eind)producten  - de juiste product- en verkoopsbenamingen | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting en –organisatie**  **Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten** |  |
|  | **Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out.** | **EDV LER 3 LER 4 STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a. - cursus - recepten - opgaven - artikels - handleidingen - instructies | | |  |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Vakgerichte tekstjes kunnen schrijven.** | **EDV LER 4 LER 5 STM 8** | **B** |  |  |
|  | Vakgerichte tekstjes: - verwerken van gegevens of leerstof - gegeven informatie onder begeleiding samenvatten - antwoorden op toetsvragen - onderschriften bij afbeeldingen - een aangereikt schema aanvullen - informatie samenvatten  Samenstellen van stage- en GIP-dossier (geïntegreerde proef). | | |  |  |
|  | **Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.** | **EDV LER 4 LER 5 STM 1** | **B** |  |  |
|  | Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten  o.a.  - bij het verdedigen van GIP-opdrachten  - bespreking stage  - gastdocenten, bedrijfsbezoeken, studie-uitstappen | | |  |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Didactische wenken en hulpmiddelen | Link |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek en kunnen communiceren met diverse doelgroepen.** | **EDV LER 4 STM 1 STM 5 STM 22** | **B** |  |  |
|  | Aangepaste communicatie: - klanten - leveranciers - werkgever/stagegever | | |  |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | | Code | | | B/U | | | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV/PV Praktijk Slagerij: werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie | | | | | | | | |  | |
|  | **Verschillende beroepsmogelijkheden, vervolgopleidingen die gelinkt zijn aan de studierichting slagerij kunnen herkennen en toelichten.** | | **EDV LER 13 LER 14 LER 15 LER 16 STM 12** | | | **B** | | |  |  |
|  | Beroepsmogelijkheden – Bedrijven. Vervolgopleidingen. | | | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk1**  9 Beroepsmogelijkheden traject bso / tso | 33 – 34 |
|  | **Eerste hulp bieden en de noodnummers raadplegen om de juiste professionele hulpverleners te kunnen oproepen.** | | **EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 10** | | | **B** | | |  |  |
|  | Benadering van een noodsituatie.  Simulatieoefeningen:  - eerste hulp bij kleine verwondingen voor  o.a.: schaafwonden, snijwonden, lichte brand – en vrieswonden;  - oproepen van professionele hulpverlening en advies opvolgen voor  o.a.: verwondingen, vergiftiging; elektrocutie, brandwonden – vrieswonden (de ernst van een verbranding herkennen). | | | | | | | |  |  |
|  | **Veiligheidsvoorschriften kunnen naleven en een evacuatieplan kunnen lezen.** | | **EDV LER 3 LER 4 STM 8** | | | **B** | | |  |  |
|  | Preventie/ sensibiliseren:   * bescherming van de gezondheid * veiligheidspictogrammen * brandveiligheid | | | | | | | |  |  |
|  | | **De vigerende reglementering betreffende ergonomie, milieu, hygiëne en veiligheid kunnen toepassen.** | | | **EDV LER 3 LER 4 STM 27** | | | **B** |  |  |
|  | | Het ARAB, Codex en AREI:   * toepassingsgebied * specifieke kledingsvoorschriften * beroepsziekten   Inhoud verbandkist.  Persoonlijke hygiëne en omgevingshygiëne op de werkplaats.  Milieuvoorschriften ivm afvalverwerking en GRM (Gespecificeerd Risico Materiaal).  Sorteren van restafval. | | | | | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216 |
|  | | **De vigerende reglementering i.v.m. de kritische controlepunten op de werkplek en in de winkel kunnen omschrijven.** | | | **EDV LER 3 LER 4 STM 27** | | | **B** |  |  |
|  | | Risicoanalyse op kritische controlepunten bespreken bij:   * orde en netheid * reinigen, ontsmetten en onderhouden van materieel en werkplaats * preventief reinigen en onderhouden van machines * de bereiding/versnijding en afwerking | | | | | | | idem |  |
|  | **Het eigen werk efficiënt kunnen plannen en organiseren.** | | **EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 STM 8 STM 9 STM 13** | | | **B** | | |  |  |
|  | Werkorganisatie: opstellen van een werkschema voor diverse taken. Timemanagement.  Eigen werk organiseren in functie van de opdracht, het eindproduct, enz. | | | | | | | | idem |  |
|  | **Materieel kunnen kiezen en op een efficiënte manier gebruiken.** | | **EDV LER  LER 3 LER 4 STM 13 STM 20** | | | **B** | | |  |  |
|  | Machines en klein materieel veilig opstellen, gebruiken en onderhouden.  Instructiefiches/veiligheidsfiches lezen en de instructies opvolgen. | | | | | | | | idem |  |
|  | | **Afgewerkte producten en grondstoffen kunnen bewaren rekening houdend met de vigerende reglementering.** | | | **EDV LER 4 STM 8 STM 20** | | | **B** |  |  |
|  | | Bewaringstechnieken toelichten voor o.a. grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, vleesdelen.  Bespreken van traceersystemen in functie van verkoop en opslag.  Presenteren van de producten.  Controleren van versheid en kwaliteit.  Temperatuurcontroles.  Bescherming tegen verouderingsprocessen en groei van micro-organismen. | | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren**  **Hoofdstuk 9 Etikettering van vleeswaren** | 173 – 175  179 – 184 |
|  | | **De producten op een correcte manier kunnen verpakken, etiketteren en presenteren rekening houdend met de vigerende reglementering.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 13 STM 20 STM 25** | | | **B** |  |  |
|  | | Geschikte verpakking kiezen  - voor o.a. vers vlees, vleeswaren, salades, bereide gerechten  - in functie van het consumeren  - voor zelfbediening (voorverpakking)  - voor bediening aan toonbank  Verplichte formulering op het etiket aanbrengen.  Verkoopsgericht presenteren. | | | | | | | idem |  |
|  | | **Mogelijke fouten kunnen opsporen, vaststellen, bespreken, oplossingen bieden, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.** | | | **EDV LER 7 LER 9 LER 10 LER 11 STM 20 STM 25** | | | **B** |  |  |
|  | | De foutenanalyse voor deze behandelde onderwerpen toepassen.  Opsporen van risicofactoren o.a. bij:   * ontvangst en opslag * voorbereiding * bereiding/ versnijding * afwerking/ verkoopsklaar maken/ presentatie * verpakking en etikettering * bewaring | | | | | | |  |  |
|  | | **Informatie elektronisch kunnen opzoeken en verwerken.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8** | | | **B** |  |  |
|  | | Opzoekingswerk via internet en/of intranet.  Verworven informatie verwerken. | | | | | | |  |  |
|  | **Een gedetailleerde kostprijsberekening kunnen opmaken voor de diverse eindproducten.** | | | **EDV LER 3 LER 4 STM 8 STM 13** | | | **B** | |  |  |
|  | Bepalen van de grondstofkost en verpakkingsmateriaal. | | | | | | | |  |  |
|  | **Actuele ontwikkelingen en trends binnen het vakgebied opvolgen.** | | | **EDV LER 3 STM 8 STM 13** | | | **B** | |  |  |
|  | De nieuwe technieken en ontwikkelingen in het vakgebied opvolgen en toepassen om de eigen deskundigheid op te bouwen. | | | | | | | |  |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | | Code | | B/U | | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Stage Slagerij | | | | | | |  | |
|  | **De vigerende reglementering met betrekking tot de leerlingenstage in bronnen kunnen terugvinden.** | **EDV LER 3 LER 4** | | **B** | |  | |  |
|  | o.a.  - arbeidswetgeving  - verzekering  - veiligheid en gezondheid op het werk | | | | |  | |  |
|  | **De documenten uit het stagedossier kunnen in- en aanvullen.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5** | | **B** | |  | |  |
|  | o.a.  - keuze van stageplaats in functie van de noden van de leerlingen  - stageovereenkomst  - stagereglement  - bespreking stageperiode/uurregeling en eventuele afwijkingen  - geïndividualiseerde activiteitenlijst  - medisch attest  - risicoanalyse  - stageschrift  - leervorderingen  - evaluatie | | | | |  | |  |
|  | **Kunnen reflecteren op de stagactiviteiten en – ervaringen.** | **EDV LER 10 STM 16 STM 22** | | **B** | |  | |  |
|  | Stage-ervaringen aan de medeleerlingen uitwisselen. | | | | |  | |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV/PV Praktijk Slagerij: technisch proces en technische (deel)systemen | | | |  | |
|  | **De opeenvolgende stappen in het technisch proces kunnen doorlopen om het technisch (deel)systeem te realiseren.** | **EDV LER 6** | **B** |  |  |
|  | De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:   * behoefte/ probleem:   + omschrijven   + evaluatiecriteria bepalen/kennen * voorbereidingen:   + behoefte/probleem onderzoeken   + informatie verzamelen   + een werkplanning maken   + keuze van de grondstoffen   + keuze van de werkmethode   + keuze van het juiste materieel * realisatie:   + toepassing van de werkplanning/-methode   + correct verwerken van de grondstoffen   + juist gebruik van het materieel   + afwerken en presenteren   + het materieel onderhouden * verbruiken en evalueren:   + controleren en proeven van de realisatie   + het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria   + zoeken naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren),   + alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost!   + nieuwe behoefte/probleem? | | | Zie schematische voorstelling van het technisch proces. |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | | | B/U | | | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV Slagerij: Vaktechnologie culinaire fijnkost en PV Praktijk Slagerij: culinaire fijnkost | | | | | | | |  | |
|  | **De kenmerken m.b.t. aankoop van verse producten kunnen toelichten en controleren.** | **EDV LER 3 LER 4 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | | |  |  |
|  | Kwaliteitsnormen bij aankoop van o.a.   * vlees * vis * groenten | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 4 Andere producten …** 4.2 - 3 de groenten / het fruit 4.4 basiskennis vis | 154 – 165  166 - 168 |
|  | **De bereidingswijze voor basisbouillons kunnen bespreken en toepassen.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | | |  |  |
|  | Bereiden van bouillons:  - blanke  - bruine  - vis  - wild  - gevogelte  Kiezen en bespreken van de grondstoffen.  Grondstoffen voor basisbouillons voorbereiden.  Versnijdingstechnieken toepassen. | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Warme bereidingen**  1.3.2 Bruine sausen  **Hoofdstuk 3 Culinaire bereidingstechnieken**  1.4 Fonds en bouillons | 52 – 54  109 |
|  | **De bereiding van glaces kunnen bespreken en toepassen.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | | |  |  |
|  | Indampingstechnieken in functie van een verder gebruik. | | | | | | |  |  |
|  | **De bereiding van roux en andere bindmiddelen kunnen bespreken en toepassen.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | | |  |  |
|  | Kiezen en bespreken van de grondstoffen.  Roux en andere bindmiddelen:   * soorten * bereiding * verwerking in (eind)product | | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Hulpstoffen**  3 Bindmiddelen | 61 – 63 |
|  | **De verschillende basissausen kunnen onderscheiden en bereiden.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** | | | |  |  |
|  | Kiezen en bespreken van de grondstoffen.  Bereiden van de blanke en bruine basissausen.  Afwerken van basissausen. | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Koude bereidingen**   1. De koude sausen   **Hoofdstuk 2 Warme bereidingen**   1. Warme sausen | 13 – 17  43 – 57 |
|  | **Afleidingen van de basissausen kunnen bespreken en bereiden.** | | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | |  |  |
|  | Toepassingsmogelijkheden van de verschillende blanke en bruine basissausen.  Afleidingen bereiden in functie van de recepturen. | | | | | | |  |  |
|  | **De samenstelling van basissoepen kunnen toelichten en bereiden.** | | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | |  |  |
|  | Indeling volgens soorten.  Bereidingstechnieken van basissoepen.  Garnituren.  Afwerking en verpakking | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Warme bereidingen**  2.7 De soepen | 87 – 94 |
|  | **De basisbereiding en specifieke bereidingstechnieken voor vlees, gevogelte, wild en vis kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** | | | |  |  |
|  | Technieken:   * bakken * braden * braiseren * pocheren * sauteren * e.a.   Praktische toepassingen aan de hand van recepten. | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Culinaire bereidingstechnieken**  1 - 8 | 105 – 122 |
|  | **De basisbereidingen van groenten, fruit, rijst en pasta (deegwaren) kunnen toelichten en toepassen.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** | | | |  |  |
|  | Soorten en kenmerken.  Bereidingswijze.  Rijst en pasta correct garen. | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 4 Andere producten …**  2 - 3  **Hoofdstuk 2 Warme bereidingen**  2.6 | 154 – 165  84 – 86 |
|  | **Diverse aardappelbereidingen kunnen bespreken en uitvoeren in functie van recepten.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** | | | |  |  |
|  | Voorbereidend werk en bereidingswijze voor diverse aardappelbereidingen. | | | | | | |  |  |
|  | **De soorten degen kennen en de juiste bereidingswijze kunnen verwoorden en toepassen aan de hand van een receptuur.** | | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | |  |  |
|  | o.a.   * korstdeeg * gebroken deeg * kruimeldeeg * gerezen deeg | | | | | | |  |  |
|  | **Kroketvarianten kunnen opnoemen en bereiden.** | | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | |  |  |
|  | De kroketten onderscheiden volgens hun specifieke kenmerken (kleur en vorm) voor  o.a. vis, kaas, garnaal, ham en gevogelte. | | | | | | |  |  |
|  | **De verschillende marinades en sausen kunnen onderscheiden en bereiden.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | | |  |  |
|  | Marinades op basis van wijn en/of oliën.  Mayonaise en afleidingen.  Vinaigrettes. | | | | | | |  |  |
|  | **Verschillende salades kunnen toelichten en bereiden in functie van recepturen.** | | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | | **B** | |  |  |
|  | * enkelvoudige en samengestelde salades * op basis van mayonaise o.a. vleessla, kipsla | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Koude bereidingen**  2 De salades | 18 – 24 |
|  | **Eenvoudige schotels kunnen omschrijven, samenstellen en verkoopsgericht voorstellen.** | **EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 6 STM 7 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25** | | **B** | | | |  |  |
|  | Koude schotels voor:   * braadvlees en vleeswaren * garnituren, o.a. groenten en fruit   Warme schotels voor:   * stoof – en braadvlees * garnituren, o.a. groenten en fruit | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Koude bereidingen**  4.1 Koude schotels  **Hoofdstuk 2 Warme bereidingen**  2.1 stoofgerechten | 28 – 29  59 – 64 |
|  | **Een eenvoudig buffet kunnen samenstellen en presenteren.** | **EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 6 STM 7 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25** | | **U** | | | |  |  |
|  | Een schematische presentatie maken.  Bepalen van het assortiment en de hoeveelheid aan grondstoffen in functie van opdracht. | | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Koude bereidingen**  5 Het maken van buffetten | 35 – 40 |
|  | **Een toonbankverkoop verzorgd kunnen presenteren, rekening houdend met de wettelijke bepalingen en de presentatie kunnen toelichten.** | **EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 7 STM 1 STM 6 STM 7 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25** | | **U** | | |  | |  |
|  | Etalage inrichten volgens planning en normen.  Prijskennis/prijsaanduiding.  Etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.  Versieren met materialen.  Aanvullen en herschikken: “First in First Out”. | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij** | | 175 – 180 |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV Slagerij: Vaktechnologie slagerij en PV Praktijk Slagerij: slagerij | | | | |  | |
|  | **Het beoordelen van vee en/of vlees in functie van aankoop kunnen toelichten.** | **EDV LER 4 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Bespreking van de belangrijkste factoren bij aankoop van vee en/of vlees:  o.a. schaap, lam, wild, paard.  Aankoopmogelijkheden i.v.m.:   * wijze van geslachte aankopen * classificatie gekoppeld aan het rendement | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Inkoop levende dieren** | | 17 – 54 |
|  | **Het vlees controleren bij toelevering en correct kunnen opslaan.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Controle:   * op kwaliteit en kwantiteit * van de classificatie, gekoppeld aan het rendement * van de documenten * van de gegevens op het etiket * van temperatuur en pH   Oordeelkundige opslag van het vlees.  Traceerbaarheid opvolgen o.a. Sanitel. | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 4 Inkoop geslachte dieren** | | 91 – 130 |
|  | **De nodige (hulp)grondstoffen kunnen opzoeken, verantwoorden en verwerken.** | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Verantwoord kiezen in functie van de eindproducten van o.a. kruiden, paneermeel, marinades, bindtouw, satéstokjes, spekband. | | |  | |  |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het achterkwartier van het rund en het kalf kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels.  Diverse versnijdingstechnieken: verdeel- en uitbeentechnieken:  - aan de haak  - op de werktafel  Milieugerichte afvalverwerking. | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …** | | 145 – 188 |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het lam en/of schaap kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Kwaliteitsverschil en verschil van uiterlijke kenmerken tussen een lam en een schaap.  Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:   * verdeel – en uitbeentechnieken * versnijdingstechnieken   Milieugerichte afvalverwerking | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …**  4 Lam | | 178 – 181 |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het paard kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:   * verdeel – en uitbeentechnieken: op de werktafel, aan de haak * versnijdingstechnieken   Milieugerichte afvalverwerking | | | / | |  |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het wild kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDV**  **LER 3 LER4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Toepassen op:   * grof haarwild * klein haarwild * vederwild   Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:   * verdeel – en uitbeentechnieken * versnijdingtechnieken   Milieugerichte afvalverwerking. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Wild, …**  1 Wild | | 157 – 160 |
|  | **Het verdelen, uitbenen en versnijden van het gevogelte en tam konijn kunnen toelichten en uitvoeren.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | De verschillende verdeelmogelijkheden bij het gevogelte.  Gebruik maken van anatomische kennis van spier – en beenderstelsels:   * verdeeltechnieken * versnijdingtechnieken   Milieugerichte afvalverwerking. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Wild, …**  2 Gevogelte | | 161 - 165 |
|  | **Diverse vleesdelen verkoopsklaar kunnen maken met het oog op de eindbestemming.** | **EDV LER 4 LER 5 LER 6** | **B** |  | |  |
|  | Voor o.a. varkens-, rund-, schapen-, lams-, kalfs- en paardenvlees, wild, gevogelte en tam konijn:   * verwijderen van het vet, pellen en ontvliezen * opbinden van braadvlees * portioneren   Diverse verkoopsvormen.  De wettelijke verkoopsbenamingen. | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Van vee tot vlees**  **Hoofdstuk 6 Versnijding, detailverkoop en culinaire bestemming** | |  |
|  | **Vleessnijlingen van diverse vleessoorten kunnen verwerken en/of vermalen tot een verkoopsklaar product.** | **EDV LER 4 LER 5 LER 6 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Panklare producten.  Gehaktbereidingen en afleidingen. | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen**  2 De gemalen producten | | 191 – 196 |
|  | **Een toonbankverkoop verzorgd kunnen presenteren, rekening houdend met de wettelijke bepalingen en de presentatie kunnen toelichten.** | **EDV**  **LER 1 LER 3 LER 4 LER 7 STM 1 STM 6 STM 7 STM 8 STM 20 STM 25** | **U** |  | |  |
|  | Etalage inrichten volgens planning en normen.  Prijskennis/prijsaanduiding.  Etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.  Versieren met materialen.  Aanvullen en herschikken: “First in First Out”. | | |  | |  |
|  | **Invries- en ontdooimethoden bij vers vlees kunnen toelichten en toepassen.** | **EDV LER 3 LER 4 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | **B** |  | |  |
|  | Voor – en nadelen van het invriezen.  Invriestemperaturen voor optimale bewaring. | | |  | |  |
|  | **Mogelijke verkoopsvormen van exotische diersoorten kunnen toelichten.** | **EDV LER 4 STM 1** | **U** |  | |  |
|  | O.a. springbok, kangoeroe, struisvogel. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Wild, …**  4 Exotische vleessoorten | | 167 – 168 |

| Nr. | | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | | B/U | | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TV Slagerij: Vaktechnologie vleeswarenbereidingen en PV Praktijk Slagerij: vleeswarenbereidingen | | | | | | |  | |
|  | **De nodige grondstoffen en hulpstoffen doelgericht kunnen kiezen en verwerken.** | | | **EDV LER 2 LER 3 LER 4 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Benoemen van de grondstoffen en hulpstoffen.  Verantwoord kiezen en verwerken in functie van de eindproducten. | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Hulpstoffen** | 59 – 70 |
|  | **De vigerende reglementering i.v.m. het gebruik van hulpstoffen kunnen toepassen.** | | | **EDV LER 3 LER 4 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Soorten:   * zouten * suikers * eiwitten * zuren * zetmelen (bindmiddelen) * e.a.   Wettelijke hoeveelheid in functie van de bereiding. | | | | | | idem |  |
|  | **De grond- en hulpstoffen kunnen controleren bij toelevering en correct kunnen opslaan.** | | | **EDV LER 3 LER 4 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Controle:   * op kwaliteit en kwantiteit * van de documenten * van de gegevens op het etiket * van temperatuur en pH   Oordeelkundige opslag van het grond- en hulpstoffen.  Traceerbaarheid opvolgen o.a. Sanitel. | | | | | |  |  |
|  | **De juiste darmkeuze kunnen maken en gebruiken in functie van het eindproduct.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Soorten darmen o.a.:   * natuurdarmen * kunstdarmen * kunststofdarmen   Behandeling van de darmen vóór gebruik. | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 4 Darmen** | 73 – 76 |
|  | **De samenstelling van kookworsten kunnen bespreken en bereiden.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Kookworsten:   * fijne deeg * grove deeg * halfverduurzaamde   Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.  Meetinstrumenten, machines en materiaal bespreken en correct aanwenden.  Het productieproces correct toepassen. | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  5 De kookworsten | 118 – 126 |
|  | **De samenstelling van droge worsten kunnen bespreken en deze worsten kunnen bereiden.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.  Keuze van de grondstoffen en hulpstoffen.  Meetinstrumenten, machines en materieel bespreken en correct aanwenden.  De diverse methoden van rijpen bespreken en opvolgen.  Het productieproces correct toepassen. | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  6 Droge worst | 137 – 154 |
|  | **De bereidingsvormen van gekookte zouterijproducten kunnen bespreken en toepassen.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.  Productieproces toepassen en opvolgen voor: o.a.  - gekookte hamsoorten  - gekookte gevogeltespecialiteiten | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  1.4.2 recepten van gekookte zouterijwaren | 98 – 100 |
|  | **De bereidingsvormen van rauwe zouterijproducten kunnen bespreken en toepassen.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Recepten toelichten en toepassen in functie van het eindproduct.  Productieproces toepassen en opvolgen voor: o.a.  - streekspecialiteiten  - wild en gevogelte | | | | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  1.4 Recepten | 96 - 100 |
|  | **De samenstelling van fijne vleeswaren en specialiteiten kunnen bespreken en deze fijne vleeswaren en specialiteiten kunnen bereiden.** | | | **EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 20 STM 25** | | **B** |  |  |
|  | Voor o.a.:   * galantines * terrines * ballotines * vleesbroden en roulades * pastei in korstdeeg * wild – en gevogeltepastei   Recepten toepassen.  Keuze van de grondstoffen.  Productieproces toepassen. | | | | | |  |  |
|  | **Een toonbankverkoop verzorgd kunnen presenteren, rekening houdend met de wettelijke bepalingen en de presentatie ervan kunnen toelichten.** | | | **EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 7 STM 1 STM 6 STM 7 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25** | | **U** |  |  |
|  | Etalage inrichten volgens planning en normen. Prijskennis/prijsaanduiding. Etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen. Versieren met materialen. Aanvullen en herschikken: “First in First Out”. | | | | | | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij** | 175 – 180 |