Leerplan vvkso 2001/011 – tweede graad ‘Slagerij en vleeswarenbereidingen bso’

Kerncompetenties

1. Kerncompetentie 1

**C1 Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden in een slagerij uitvoeren.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | *Blz.* |
| **II.9**De leerling kan onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren. | **Kennis:** * Stappenplan.
* Basiskennis i.v.m.:
	+ hoofd- en hulpgrondstoffen gebruikt in een slagerij.
	+ additieven gebruikt in een slagerij.
	+ TBI (toegelaten bijkomstige ingrediënten) gebruikt in een slagerij.
	+ materialen gebruikt in een slagerij.

**Vaardigheden:*** Het stappenplan uitvoeren.
* Hoofd- en hulpgrondstoffen herkennen.
* Materialen herkennen.

**Attitude:*** Richtlijnen strikt opvolgen.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**8. organisatie en werkplanning**Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten** | 29 – 34 37 – 50  |
| **II.10**De leerling kan onder begeleiding het benodigde **klein** materiaal selecteren en gebruiken. | **Kennis aansluitend bij het gebruik in een slagerij:*** Klein materiaal.
* Gebruik en onderhoud.
* Techniek voor het slijpen van messen.

**Vaardigheden:*** Benodigde klein materiaal selecteren.
* Het benodigde klein materiaal gebruiken.
* Het benodigde klein materiaal onderhouden.
* Messen slijpen.

**Attitude:*** Respect voor materiaal.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**6 Meetinstrumenten7 Handgereedschap en klein materiaal | 25 – 29  |
| **II.11** De leerling kan onder begeleiding het benodigde **groot** materiaal selecteren en juist gebruiken. | **Kennis aansluitend bij het gebruik in een slagerij:*** De weegtoestellen.
* De meettoestellen.
* De koelkast, -kamer.
* De diepvries, -kamer.
* Het vacuümtoestel.
* Hakmolen.
* Vulbus.
* Snijmachine
* De instructie- of veiligheidsfiche.

**Vaardigheden:*** Het benodigde groot materiaal klaarmaken voor gebruik.
* Het benodigde groot materiaal veilig gebruiken.

**Attitude:*** Respect voor materiaal.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**2 - 5 | 13 – 25  |
| **II.12**De leerling kan de indeling van de **werkplaats** herkennen in functie van de uit te voeren taken. | **Kennis:*** De regelgeving i.v.m. GMP en GHP [[1]](#footnote-1) (de school en omgeving, lay-out, productflow, infrastructuur, uitrusting en onderhoud, omgevingstemperatuur , schoonmaak en hygiëne , enz.).
* Zie ook II.27
* De werkplaats:
	+ bestemming,
	+ indeling,
	+ basisuitrusting.

**Vaardigheden:*** Het gebruik van de werkplaats herkennen in functie van de uit te voeren taken.

**Attitude:*** Respect voor materiaal.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216  |
| **II.13**De leerling kan de nodige informatie opzoeken i.v.m. de gebruikte ingrediënten.**II.14**De leerling kan onder begeleiding recepten en samenstellingen van basisbereidingen lezen en begrijpen. | **Kennis in functie van gebruik:*** Basisrecepten.
* Samenstellingen.
* Nodige ingrediënten.

**Vaardigheden:*** Uitgaande van een recept al het nodige klaarzetten.

**Attitude:*** Nauwkeurigheid.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten**2 - 3 Samenstellingen van vlees en ingrediënten4 recepten  | 38 – 5051 – 56  |
| **II.15**De leerling kan onder begeleiding, uitgaande van een te gebruiken recept, de hoeveelheden en de samenstelling juist afwegen en afmeten met het juiste materiaal. | **Kennis:*** Maten en gewichten.
* Meetapparatuur.

**Vaardigheden:*** Recepten/samenstellingen raadplegen.
* Recepten/samenstellingen juist lezen.
* Volgens recept wegen en afmeten met het juiste materiaal.

**Attitude:*** Nauwkeurigheid.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1**6 Meetinstrumenten | 25 – 27  |
| **II.16**De leerling kan onder begeleiding de principes van gezonde voeding toepassen. | **Kennis:*** Gezonde voeding.
* De actieve voedingsdriehoek.
* Het lezen van een etiket.

**Vaardigheden:*** De gebruikte ingrediënten in de actieve voedingsdriehoek situeren.

**Attitude:*** Aandacht voor gezonde voeding.
 | **Voedingsleer 2de druk**  | 9 - 3599 |
| **II.17**De leerling kan onder begeleiding op de versheid en de kwaliteit van de producten toezien. | **Kennis:*** Basiscriteria voor verse producten: visueel, geur, staat van verpakking, houdbaarheid, gewicht en temperatuur.

**Vaardigheden:*** Controleren op versheid.

**Attitude:*** Verantwoordelijkheidszin.
 |  |  |
| **II.18** De leerling kan onder begeleiding de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, reinigen en terugzetten. | **Kennis:*** Instructie- of veiligheidsfiches.

**Vaardigheden:*** De instructiefiches lezen en juist interpreteren.
* Het benodigde materiaal veilig en correct gebruiken.
* Het benodigde materiaal veilig en correct reinigen.
* Het benodigde materiaal op de juiste plaats terugzetten.

**Attitude:*** Zin voor orde en netheid.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**1 Winkel en werkplaats2 Machines | 131. – 25
 |

1. Kerncompetentie 2

**C2 Onder begeleiding vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.19**De leerling kan onder begeleiding een **varken** uitsnijden en uitbenen. | **Kennis:** * GMP en GHP.
* Anatomie van het varken
* Varkensrassen.
* Soorten slachthuizen/slachtprocessen.
* Vervoer van geslachte varkens.
* Technische delen van het varkenskarkas.
* Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Technieken voor het verkoopsklaar maken.
* De bestemming van de versneden stukken van het varken.
* Het stockeren.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:** Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitudes:*** Handig zijn.
* Nauwkeurig werken.
* Doorzettingsvermogen.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, …**3 Varken |  169 – 177 189 |
| **II.20**De leerling kan onder begeleiding een **rund**/kalf uitsnijden en uitbenen. | **Kennis:** * GMP en GHP.
* Anatomie van het rund.
* Runderrassen
* Soorten slachthuizen/slachtprocessen.
* Vervoer van geslachte runderen.
* Technische delen van het runder- en kalfskarkas.
* Identificatie herkomst.
* Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Het versnijden van voor- en achterkwartieren
* Technieken voor het verkoopsklaar maken.
* De bestemming van de versneden stukken van het rund/kalf.
* Het stockeren.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:** Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitudes:*** Handig zijn.
* Nauwkeurig werken.
* Doorzettingsvermogen.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, …**1 Rund2 Kalf | 145 – 168186 – 188  |
|  **II.21**De leerling kan onder begeleiding een **lam** uitsnijden en uitbenen. **(U)** | **Kennis:*** GMP en GHP.
* Anatomie van een lam.
* Schapenrassen.
* Soorten slachthuizen/slachtprocessen.
* Vervoer van geslachte lammeren.
* Technische delen van het karkas van het lam.
* Identificatie herkomst.
* Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Uitbeen- en versnijdingstechnieken.
* Technieken voor het verkoopsklaar maken.
* De bestemming van de versneden stukken van het lam.
* Het stockeren.
* Bewaartechnieken

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitudes:*** Handig zijn.
* Nauwkeurig werken.
* Doorzettingsvermogen.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, …**4 Lam | 178 – 181190  |
| **II.22**De leerling kan onder begeleiding de **delen vlees** afwerken en winkelklaar maken. | **Kennis:*** GMP en GHP.
* Soorten vlees.
* Stukken vlees.
* De delen en hun bestemming.
* Het spierstelsel van een varken, rund/kalf.
* Het spierstelsel van een lam. **(U)**
* Basisbereidingen voor vers vlees.
* Het nodige materiaal.
* Etikettering.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitudes:*** Veilig en hygiënisch werken.
* Doorzettingsvermogen.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 193 -200  |
| **II.23**De leerling kan onder begeleiding **bereid vlees** klaarmaken. | **Kennis:*** GMP en GHP en wetgeving i.v.m. gehakt.
* Grondstoffen.
* TBI (toegelaten bijkomstige ingrediënten).
* Rol van de TBI’s.
* Additieven.
* Basisbereidingen/recepten.
* Basisbereidingen op basis van vers gemalen vlees.
* Basisbereidingen op basis van vers vlees.
* Kwaliteit.
* Materiaal voor het maken van bereid vlees.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Veilig en hygiënisch werken.
* Doorzettingsvermogen.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 7** 3 ongemalen of structuurvlees | 198 - 205 |

1. Kerncompetentie 3

**C3 Onder begeleiding vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten bereiden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.24**De leerling kan onder begeleiding eenvoudige v**leeswarenbereidingen** klaarmaken.  | **Kennis:*** GMP en GHP.
* Samenstelling en rol van de grondstoffen, additieven en TBI’s.
* Basisbereiding/eenvoudig recept voor zouterijproducten, kookworsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen en verduurzaamde producten.
* De verhoudingen voor een te maken samenstelling.
* Materiaal voor zouterijproducten, kookworsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen en verduurzaamde producten.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.* Eén methode toepassen voor:
	+ zouterijproducten;
	+ kookworsten;
	+ eenvoudige verduurzaamde worsten;
	+ leverbereidingen;
	+ bloedbereidingen;

**Attitude:*** Nauwkeurig en hygiënisch werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 6 Vleesproducten** | 85 – 154  |
| **II.25**De leerling kan onder begeleiding eenvoudige **salades** bereiden. | **Kennis:*** GMP en GHP en wetgeving i.v.m. salades.
* Enkelvoudige salades – samenstelling.
* Halffabricaten.
* Bewaartechnieken.

**Vaardigheden:*** Salades op basis van gevogelte.
* Salades op basis van vers vlees/vleeswaren.
* Salades op basis van vis. **(U)**
* Bewaren van salades.
* Halffabricaten gebruiken bij het bereiden van salades.

**Attitude:*** Nauwkeurig en hygiënisch werken.
 | **Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 1 Koude bereidingen**2 De salades | 18 – 24  |
| **II.26**De leerling kan onder begeleiding eenvoudige **panklare gerechten** klaarmaken op basis van vers vlees, al of niet gemalen. | De nodige **kennis** en **vaardigheden** voor het bereiden van eenvoudige panklare gerechten, zoals:* + blinde vinken;
	+ braadworsten;
	+ brochettes;
	+ cordon blue;
	+ gyros
	+ hamburgers;
	+ schnitzels.

**Attitude:*** Nauwkeurig en hygiënisch werken.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 5 Panklare gerechten** | 79 – 81  |

1. Kerncompetentie 4

**C4 Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.27**De leerling kan onder begeleiding veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving. | **Kennis:*** Richtlijnen en procedures met betrekking tot GMP en GHP.
* Veiligheidsfiche van het materiaal.
* Defecten en storingen van het materiaal.

**Vaardigheden:*** Voorschriften en instructies betreffende veiligheid, hygiëne en milieu toepassen.
* Voorgeschreven procedures toepassen.
* Persoonlijke hygiëne toepassen.
* Persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken.
* Werkomgeving schoon houden.
* Materiaal volgens voorschriften gebruiken.
* Materiaal volgens voorschriften reinigen.
* Afval- en restproducten sorteren.
* Melden van defecten en storingen van het materiaal.
* Uitvoeren van het reinigingsplan.
* Maken van de nodige registraties.

**Attitude:*** Veilig, hygiënisch en milieubewust werken.
 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk****Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216  |
| **II.28**De leerling kan onder begeleiding **geleverde** en halfafgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving. | **Kennis:*** GMP en GHP.
* Etikettering.
* Basisprincipes voor bewaren – stockeren – opslaan.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin.
 | **Vleeswarenbereiding 2de druk****Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175  |
| **II.29**De leerling kan onder begeleiding **afgewerkt**e producten bewaren conform de geldende wetgeving. | **Kennis:*** GMP en GHP.
* Basis bewaartechnieken.
* Basis koeltechnieken.

**Vaardigheden:**Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.**Attitude:*** Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin.
 |  |
| **II.30** De leerling kan onder begeleiding een checklist gebruiken  | **Kennis:*** Soorten checklisten.

**Vaardigheden:*** Checklisten gebruiken waar het voorgeschreven is.

**Attitude:*** Precies werken.
 |  |  |

1. Kerncompetentie 5

**C5 In de context van een slagerij onder begeleiding prijsbewust handelen.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.31**De leerling kan onder begeleiding zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen. | **Kennis:*** Belang van zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen in functie van het bewaken van de kosten.

**Vaardigheden en attitude:*** In alle handelingen steeds rekening houden met de gevolgen voor de kosten.
 |  |  |
| **II.32**De leerling kan onder begeleiding prijzen van basisproducten opzoeken. | **Kennis:*** Eenheidsprijzen.
* Seizoensgebonden prijzen.

**Vaardigheden:*** Opzoeken van prijzen.

**Attitude:*** Nauwkeurig en gericht opzoeken.
 |  |  |
| **II.33**De leerling kan onder begeleiding een foodcost berekenen. **(U)** | **Kennis:*** Maten en gewichten.
* De foodcostberekening.
* Gebruik ICT.

**Vaardigheden:*** De foodcost berekenen van een product volgens procedure.

**Attitude:*** Nauwkeurig rekenen.
 |  |  |
| **II.34** De leerling kan onder begeleiding meewerken aan het zuinig omgaan met energie en milieu. | **Kennis:*** Notie van energiekosten.
* Notie van milieukosten.

**Vaardigheden:*** Op een verantwoorde manier omgaan met energie en milieu.

**Attitude:*** Zuinig en bewust omgaan met energie.
 |  |  |

1. Kerncompetentie 6

**C6 De verkoop helpen voorbereiden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.35**De leerling kan onder begeleiding producten schikken ter voorbereiding van de verkoop.  | **Kennis:*** Presentatie van winkelklare producten.
* Etikettering.

**Vaardigheden:*** Producten winkelklaar maken.

**Attitude:*** Richtlijnen correct opvolgen.
 |  |  |
| **II.36**De leerling kan onder begeleiding producten correct versnijden en portioneren. **(U)** | **Kennis:*** Maten en gewichten.
* Methodes van versnijden en portioneren.

**Vaardigheden:*** Versnijden en portioneren, volgens bestemming.

**Attitude:*** Klantgericht werken.
 |  |  |
| **II.37**De leerling kan onder begeleiding producten correct verpakken. **(U)** | **Kennis:*** Soorten verpakking.
* Verpakkingsmethodes.
* Etikettering.

**Vaardigheden:*** Correct verpakken volgens bestemming.
* Etiketteren volgens bestemming.

**Attitude:*** Klantgericht werken.
 |  |  |

1. GMP = goede methodes van productie / GHP = goede hygiënepraktijken [↑](#footnote-ref-1)