**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Slagerijtechnieken S tweede graad D/A**

**D/2021/13.758/080**

**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 en verwerven hierbij een basisinzicht in het aansturen van een team.  |
| **LPD 4**De leerlingen vergelijken de samenstelling van vleesbereidingen en vleesproducten op basis van voedingswaarde en gezondheid met aandacht voor voedingsstoffen, voedingsmiddelen en bijhorende wetgeving.  | **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 onderscheiden 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 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**8. organisatie en werkplanning**Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten**2. Samenstelling van vlees | 28 – 30 31 – 52 33 – 46 10 – 27  |
| **LPD 6**De leerlingen selecteren en hanteren het basismaterieel in slagerij met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.  | **Vleeswarenbereiding 3de druk*****Selectie uit:*****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting** |
| **LPD 7**De leerlingen berekenen, meten en wegen de juiste hoeveelheden in functie van een bereiding. | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**6 Meetinstrumenten7 Handgereedschap en klein materiaal | 22 – 29 |
| **LPD 8**De leerlingen volgen de productiefiche nauwkeurig op en respecteren hierbij de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode.  | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 5 Vleesproducten** | 87 – 155 |
| **LPD 9**De leerlingen structureren hun activiteiten en hebben hierbij oog 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) 3de druk*****Selectie uit*****Hoofdstuk 6 Versnijding, …**1 Rund2 Kalf3 Varken | 161 - 200 |
| **LPD 11**De leerlingen werken de deelstukken af voor verdere bereiding of het verkoopklaar maken.  | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk*****Selectie uit (hoofdstukjes detailverkoop en culinaire bestemming)*****Hoofdstuk 6 Versnijding, …** | 161 e.v. |
| **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) 3de druk****Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 217 – 233 |
| **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 3de druk*****Selectie uit:*****Hoofdstuk 5 Vleesproducten** | 87 – 155 |
| **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 controleren een eenvoudig productieproces en analyseren hierbij de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, Toegelaten Bijkomstige Ingrediënten (TBI) en additieven op het product.  |  |
| **LPD 17**De leerlingen analyseren de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria. |  |  |

**4.3 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 18**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) 3de druk****Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 235 – 244 |
| **LPD 19**De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met alle productiemiddelen. |  |  |
| **LPD 20**De leerlingen zoeken prijzen op van grondstoffen en materieel en vergelijken ze onderling. |  |  |
| **LPD 21**De leerlingen berekenen de grondstoffenprijs van een bereiding. |  |  |
| **LPD 22**De leerlingen handelen conform de milieuvoorschriften en afspraken bij het behandelen van afval.  |  |  |
| **LPD 23**De leerlingen ontvangen en controleren karkassen en stukken vlees.  | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk****Hoofdstuk 5 Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen** | 147 - 159 |

**4.4 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 24**De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. |  |  |
| **LPD 25**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 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting** | 10 – 29 |
| **LPD 26**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 voorverpakte en niet voorverpakte producten.
 | **Vleeswarenbereiding 3de druk**Hoofdstuk 6 verpakken van vlees en vleeswaren | 177 – 180  |
| **LPD 27**De leerlingen onderhouden materieel en productieruimtes en stemmen hierbij de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting** | 10 – 29  |
| **LPD 28**De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben hierbij aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurantgasten. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk****Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 235 – 244  |
| **LPD 29**De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen.snijwonden, brandwonden, uitglijden, flauwte |

**4.5 Boekhoudkundig en financieel handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 30**De leerlingen vergelijken de eenmanszaak, Besloten Vennootschap en Naamloze Vennootschap als ondernemingsvormen op basis van: • natuurlijke personen <> rechtspersonen; • hoofdelijkheid <> deelbaarheid; • beperkte aansprakelijkheid <> onbeperkte aansprakelijkheid  |  |  |
| **LPD 31**De leerlingen passen de techniek van het dubbel boekhouden toe vanuit een inzicht in de betekenis en structuur van de balans en de resultatenrekening.  |  |  |
| **LPD 32**De leerlingen registreren aankoop- en verkoopverrichtingen op basis van aankoopfacturen en verkoopfacturen met BTW.  |
| **LPD 33**De leerlingen registreren de betaling en inning van aankoopfacturen en verkoopfacturen met BTW op basis van kasdocumenten en bankafschriften. |