**GO! - leerplan Slagerijtechnieken S tweede graad A**

**leerplannummer/2021/005**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **leerplandoelstelling** | **Handboeken MJP** | **Blz** |
| **2.1**De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Werking van het autocontrolesysteem voor de betrokken context - HACCP-normen en richtlijnen zoals bewaartemperatuur, koude en warme keten, vuile en schone zone, kruisbesmetting, bederf, First In-First Out-principe, scheiding van productgroepen - Traceerbaarheid van producten - Biologische, chemische en fysische gevaren zoals bacteriën, virussen, parasieten, restanten van reinigingsproducten, vreemde materialen (glas, metaal, hout- en of beensplinters, …). - Levensvoorwaarden van micro-organismen - Allergenen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen procedures toe met betrekking tot HACCP en hygiënische richtlijnen zoals het regelmatig wassen en ontsmetten van de handen, het dragen van werk- en beschermkledij - Passen procedures toe voor het systematisch handhaven van de juiste temperatuur - Passen procedures toe om besmettingen met biologische, chemische en fysische gevaren te vermijden - Passen procedures met betrekking tot de traceerbaarheid van producten toe - Sorteren en behandelen afval volgens de richtlijnen  |

 | **Vleeswarenbereiding 3de druk**Hoofdstuk 1 bedrijfsuitrusting en -organisatie**Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk**Hoofdstuk 8 Regelgeving, … | 10 – 29 235 - 244 |
| **2.2**De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes

|  |
| --- |
| **Feitenkennis**  |
| - Gevarensymbolen  |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Soorten reinigings- en ontsmettingsmiddelen - Reinigings- en ontsmettingsprocedures - Voorschriften voor preventie en veiligheid - Veiligheidsinstructiefiches - Reinigingsplannen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Ruimen de werkplek en het materiaal systematisch op - Passen reinigingstechnieken en -procedures met betrekking tot de productieruimte, apparatuur, materiaal en gereedschappen toe - Passen instructies met betrekking tot het correct gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen toe in functie van de opdracht en de vervuiling - Passen preventie- en veiligheidsvoorschriften bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen toe - Passen de richtlijnen van het reinigingsplan toe  |

 |  |
| **2.3**De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op.

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Soorten recipiënten en verpakkingsmaterialen zoals glas, metaal, porselein, plastics, aluminiumfolie, papier - Bewaartechnieken zoals koelen, invriezen, droog bewaren, vacuümtrekken - Verplichte en informatieve vermeldingen op etiketten zoals gewicht, samenstelling, allergenen, bewaarvoorschriften, houdbaarheid, traceerbaarheid - Voorwaarden voor opslag en bewaren van voeding zoals bewaartemperatuur, scheiding van productgroepen - Temperatuurcontrole - FIFO en FEFO  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen verpakkingstechnieken toe voor het verpakken van voedingsmiddelen - Gebruiken verpakkingsmateriaal en -machines - Gebruiken meetinstrumenten zoals een thermometer, een digitale weegschaal - Etiketteren voedingsmiddelen volgens de richtlijnen - Passen bewaartechnieken toe voor grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... zoals koelen, vriezen, vacuümtrekken, droog bewaren - Passen richtlijnen en voorschriften met betrekking tot koelen, bewaren en invriezen toe - Passen het FIFO- en FEFO-principe toe bij het opslaan van voedingsmiddelen in de koeling, diepvries of magazijn - Toepassen van procedures om de temperatuur in opslagruimtes te controleren en registreren - Toepassen van procedures voor het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur  |

 | **Vleeswarenbereiding 3de druk**Hoofdstuk 6 Verpakken van vlees en vleeswaren | 177 – 180  |
| **2.4**De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar.

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Materiaal - Grondstoffen - Productiefiches / recepturen / werkinstructiefiches - Samenstelling van bereidingen - Voedingsmiddelen en voedingsstoffen - Voedingswaarde - Evenwichtige en gevarieerde voeding  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Leggen het materiaal, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar - Gebruiken meetinstrumenten - Berekenen hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche - Passen richtlijnen toe om de kwaliteit van ingrediënten te controleren - Passen procedures toe voor het systematisch handhaven van de juiste temperatuur - Gebruiken een voedingsmodel  |

 | **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  |
| **2.5**De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands

|  |
| --- |
| **Feitenkennis**  |
| - Woordenschat: vakterminologie  |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Verbale (mondelinge en schriftelijke) en non-verbale communicatie - Effecten van non-verbaal gedrag - Beleefdheidsconventies zoals discretie, privacy, klantvriendelijkheid, de ander laten uitspreken, op een gepaste manier het woord vragen of nemen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Productie en interactie (spreken, mondelinge gesprekken voeren): toepassen van beleefdheidsconventies; herkennen van non-verbaal gedrag; taalhandelingen gebruiken zoals meedelen, om informatie vragen, verzoeken, zich verontschuldigen, waarschuwen, groeten, bedanken, briefen over de werkzaamheden - Productie en interactie (spreken, mondelinge gesprekken voeren): toepassen van strategieën zoals de ander laten uitspreken, op een gepaste manier het woord vragen of nemen, elementen van lichaamstaal herkennen, taalgebruik aanpassen aan de ontvanger

|  |
| --- |
| **Met inbegrip van tekstkenmerken**  |
| - Gebruik van vakterminologie - Gepast register - Gebruik van gepaste beleefdheidsconventies bij de taalhandelingen - Gebruik van het Standaardnederlands, met aandacht voor uitspraak, woordkeuze, zinsbouw, helderheid, vlotheid - Gepaste, niet-storende lichaamstaal - Met behulp van ondersteunende middelen  |

 |

 |  |  |
| **2.6**

|  |
| --- |
| De leerlingen controleren en slaan karkassen en stukken vlees op.  |
|

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen - Wettelijke richtlijnen met betrekking tot de voorwaarden voor opslag van vlees: koelen, bewaren en invriezen - Kwaliteitsnormen en categorieën  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Voeren procedures bij ingangscontrole uit zoals controleren van hoeveelheid en gewicht, visueel beoordelen van de technische kwaliteit, controleren van lotnummers en sanitelnummers, meten van temperatuur en pH-waarde, naleven van hygiënische voorschriften - Handelen volgens procedures bij afwijkingen en niet-conformiteit - Passen richtlijnen voor het opslaan van vlees in koeling of diepvries toe  |

 |

 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk**Hoofdstuk 5 Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen | 147 - 159 |
| **2.7**De leerlingen verwerken karkassen en stukken vlees: uitsnijden, uitbenen, afwerken

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Anatomie van dieren

|  |
| --- |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen technieken toe om vlees te snijden - Passen technieken toe om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen - Hanteren snijgereedschappen zoals een handzaag, messen, een hakbijl, een handtrekker, een aanzetstaal - Versnijden karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie - Passen technieken voor het verwijderen van vet toe - Passen technieken voor het verwijderen van kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen toe  |

 |

 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk*****Selectie uit:***Hoofdstuk 2 inkoop levende dierenHoofdstuk 3 van vee tot vlees (met 11. Anatomie der slachtdieren)Hoofdstuk 4 inkoop geslachte dieren | 21 - 5071 – 101 (91 – 97)103 – 133  |
| **2.8**De leerlingen portioneren de stukken vlees volgens categorie of bestemming

|  |
| --- |
| **Feitenkennis**  |
| - Commerciële benamingen van delen en deelstukken van slachtdieren zoals varken en voorkwartier rund - Typologie en bestemming van de stukken van slachtdieren zoals varken en voorkwartier rund  |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Voedingstechnologie met betrekking tot de te verwerken producten - Receptuur, productiefiche of technische fiche

|  |
| --- |
| **Procedurele kennis**  |
| - Gebruiken van productiefiches/recepturen - Voeren technieken uit met betrekking tot malen, verkleinen, hakken en cutteren - Passen technieken toe om het vlees productieklaar te maken zoals ontvetten, pellen, ontvliezen, versnijden volgens de bestemming, portioneren en bijsnijden - Verwerken overgebleven resten vlees in producten  |

 |

 | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk**Hoofdstuk 6 Versnijding, detailverkoop en culinaire bestemming van vers vlees | 161 – 200  |
| **2.9**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| De leerlingen maken eenvoudige vleesbereidingen en vleesproducten

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Voedingstechnologie met betrekking tot de te verwerken producten - Rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Samenstelling van vleesbereidingen - Samenstelling van het vleesproduct - Zoutmethodes zoals vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten en snelpekelen, inspuiten zoals aderinspuiting, spierinspuiting  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen technieken toe om vlees te reinigen zoals het verwijderen van been, kraakbeen, harde delen en pezen - Passen technieken toe om vlees te snijden zoals versnijden, uitpijpen, uitbenen, kantsnijden, vormen - Passen technieken toe om te ontvetten en te ontvliezen - Passen gebruiksinstructies toe bij het hanteren van machines en materieel zoals vleesmolen, menger, vulbus, klipmachine, hamburgerafvulapparaat, soepballetjesmachine, vleessnijmachine, mixer, klopper, cutter, vleestrommelaar, ijsmachine, ovens (steamer/kookkast), rookoven/kamer, klimaat/rijpkamer, pekelspuit, pekelbakken, vormen, baumémeter (pekelweger, zoutmeter), fornuis - Passen technieken toe zoals malen, verkleinen, hakken en cutteren - Passen technieken toe voor manueel of machinaal mengen, afvullen, afbinden van vleesbereidingen en -producten - Passen technieken toe voor larderen, barderen en marineren - Passen technieken toe voor pekelen, voorzouten, zouten en trommelen - Passen technieken toe voor opbinden en naaien - Passen technieken toe voor het bereiden van leverbereidingen zoals smeerbare, halfsnijvaste en snijvaste leverbereidingen - Passen bereidingstechnieken toe zoals bakken, braden, verhitten, stomen, koken. |

 |
|  |
|  |

 | **Vleeswarenbereiding 3de druk*****Selectie uit:***Hoofdstuk 5 Vleesproducten | 87 – 155 |
| **2.10**De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen, hulpstoffen en additieven op vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en/of gerechten.

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Nieuwe trends en technologieën - Productkenmerken zoals assortiment, seizoen, kwaliteit, uitzicht, houdbaarheid, versheid en toepassingsmogelijkheden - Invloed op bereidingstechnieken op de structuur, smaken en aroma’s van voedingsmiddelen - Fysische en chemische processen met betrekking tot basisbereidingen, bewaartechnieken - Wetenschappelijke methode  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Toepassen van een wetenschappelijke methode bij het opstellen en uitvoeren van een onderzoek of experiment  |

 |  |  |