**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 dieren  Hoofdstuk 3 van vee tot vlees  (met 11. Anatomie der slachtdieren)  Hoofdstuk 4 inkoop geslachte dieren | 21 - 50  71 – 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 | |  |  |