**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Slagerij derde graad A**

**D/2023/13.758/327**

**Leerplandoelen**

## 4.1 Overkoepelende vaardigheden in slagerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen lichten nieuwe concepten binnen het vakgebied slagerij toe op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment.
 | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**1. Winkel en werkplaats | 9 – 11  |
| 1. De leerlingen volgen de procedures op bij het uitvoeren van activiteiten in slagerij.
 | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**8. Organisatie en werkplanning  | 28 - 30 |
| 1. De leerlingen nemen verantwoordelijkheden op binnen het team.
 |  |  |
| 1. De leerlingen stellen een verkoopassortiment samen in functie van de doelgroep.
 | **Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij** | 175 – 180  |
| 1. De leerlingen ontwerpen een oplossing voor een probleem of een uitdaging door wetenschappen, wiskunde of technologie geïntegreerd aan te wenden binnen de context van slagerij.
 |  |  |

## 4.2 Voorbereidende werkzaamheden in slagerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| 1. De leerlingen plannen, organiseren en bereiden het productieproces voor.
 | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten****Hoofdstuk 3 Hulpstoffen** | 36 – 5253 – 66 |
| 1. De leerlingen herkennen en benoemen deelstukken van het vlees.
 | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten**2. Samenstelling van vlees**Vee & Vlees 3de druk****Hoofdstuk 6 Versnijding, detailverkoop en culinaire bestemming van vers vlees** | 33 – 35 161 – 216  |
| 1. De leerlingen selecteren en hanteren materieel met aandacht voor eigenschappen, gebruik, werking en kostprijs.
 | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**2 – 7  | 11 - 27 |
| 1. 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****Hoofdstuk 6 Versnijding, …**6 Versnijdingsschema’sRund – kalf – varken – lam  | 211 – 216  |
| 1. De leerlingen werken deelstukken af voor verdere bereiding of verkoop.
 | **Hoofdstuk 6 Versnijding, …**1 – 5  | 163 – 211  |

## Vaktechnisch handelen in slagerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LPD 11 De leerlingen passen technieken toe bij het maken van [vleesbereidingen](#_Vleesbereiding).* technieken eigen aan vleesbereidingen: marineren, paneren of omhullen, larderen, hakken, malen, versnijden, samenstellen, afvullen en afbinden, portioneren
 | **Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 3 Culinaire bereidingstechnieken** | 105 – 144  |
| LPD 12 De leerlingen maken [vleesproducten](#_Vleesproduct) klaar en lichten het productieproces toe. | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 5 Vleesproducten** | 87 – 175  |
| LPD 13 De leerlingen maken hedendaagse traiteurgerechten klaar.  | **Culinaire bereidingen 2de druk**Selectie uit:**Hoofdstukken 1 en 2: koude en warme bereidingen****Hoofdstuk 4 Andere producten en hun culinaire toepassingen in de slagerij** | 13 – 102 147 – 172  |

##  Klantgericht handelen in slagerij

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| LPD 15 De leerlingen versnijden, verpakken en presenteren de afgewerkte producten in de verkoopruimte.LPD 16 De leerlingen informeren klanten over het verkoopassortiment. | **Vleeswarenbereiding 3de druk****Hoofdstuk 6 Verpakken van vlees en vleeswaren****Culinaire bereidingen 2de druk****Hoofdstuk 5 Marketing in de moderne slagerij (zie ook LPD 4)** | 178 -179 |
| LPD 17 De leerlingen nemen de bestelling op, verkopen en rekenen af. |  |  |

##  Economisch en [duurzaam handelen](#_Duurzaam_handelen)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| LPD 18 De leerlingen gaan duurzaam om met [productiemiddelen](#_Productiemiddelen_1). |  |  |
| LPD 19 De leerlingen berekenen de kostprijs van een product. |  |  |
| LPD 20 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 – 160  |
| LPD 21 De leerlingen ontvangen, controleren en beheren goederen. |  |  |
| LPD 22 De leerlingen maken een bestelbon op. |  |  |

## 4.6 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| LPD 23 De leerlingen passen de HACCP-procedures toe.* stromen en zones (flow van grondstof, personen, verpakking en afval);

behandelen van dierlijk afval;temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP, PVA en CCP;gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen). | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk**Hoofdstuk 8 Regelgeving, veiligheid, …**Culinaire bereidingen 2de druk**Hoofdstuk 6 Allergenen – traceerbaarheid – etikettering  | 235 – 243 |
| 183 – 196  |
| LPD 24 De leerlingen reinigen materieel en ruimtes en stemmen de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 3de druk**Hoofdstuk 8 Regelgeving, veiligheid, … | 235 – 243 |
| LPD 25 De leerlingen respecteren de veiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben aandacht voor ergonomie en veiligheid van zichzelf en anderen. |