**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 – 52  53 – 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’s  Rund – 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. |