Leerplan ovsg/po O/2/2010/149 – tweede graad ‘Slagerij en vleeswaren tso’

6.1.1 TV Slagerij: vaktechnologie slagerij

6.2.1 PV Praktijk Slagerij: slagerij

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Handboeken | Blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1  TV/PV | **Het hygiënebeheersingsplan kunnen naleven op de werkplek.** | **EDV LER 3**  **LER4** | **B** |  |  |
|  | Toepassen op:   * de persoonlijke hygiëne * de werkplek * materieel   De veiligheids- en hygiëneprocedure naleven | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216 |
| 2  TV | **De elementaire basisprincipes i.v.m. de aankoop van levende slachtdieren kennen.** |  |  |  |  |
|  | i.v.m.:   * runderen * varkens | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Inkoop levende dieren** | 17 – 46 |
| 3  TV | **De mogelijke oorzaken van ziektes kunnen omschrijven.** | **EDV LER 3 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Bacteriën  Virussen  Parasieten | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 3**  12 Ziekten van slachtdieren | 83 – 87 |
| 4  TV | **De meest voorkomende ziektes bij levende dieren kunnen bespreken en de mogelijke preventievormen omschrijven.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | I.v.m. de visuele kenmerken  Preventievormen: o.a. inenting, afslachten | | | idem |  |
| 5  TV/PV | **Verbanden kunnen leggen tussen de aankoop van geslachte karkassen en de verdere verwerking ervan.** | **EDV LER 3 LER 5** | **B** |  |  |
|  | i.v.m.:   * runderen * varkens   Beoordelen van de geslachte karkassen i.v.m.:   * vlees / kleur * vet/ kleur * leeftijd /beendergestel | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 4 Inkoop geslachte dieren**  **Hoofdstuk 5 Aankoop van karkassen, kwartieren of onderdelen** | 91 – 129  133 – 139 |
| 6  TV/PV | **De mogelijke aankoopvormen van de verschillende vleessoorten kunnen verantwoorden en in de praktijk kunnen herkennen.** | **EDV LER 3 LER 5** | **B** |  |  |
|  | * grote karkassen * deelkarkassen * vleesstukken | | | Idem |  |
| 7  TV | **De mogelijke verpakkingsvormen bij aankoop van vers vlees kunnen toelichten in relatie met de verdere verwerking.** | **EDV LER 3 LER 5** | **B** |  |  |
|  | o.a.   * vacuüm * hangend * in bakken | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175 |
| 8  TV/PV | **De wettelijke bepalingen bij het in ontvangst nemen van karkassen en afzonderlijke vleesdelen kunnen omschrijven en de controle ervan kunnen uitvoeren.** | **EDV LER 3 LER 5** | **B** |  |  |
|  | i.v.m.   * de stempels * de labels * documenten * temperatuur * controle van de hygiëne | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Van vee tot vlees** | 57 – 76 |
| 9  TV/PV | **De diverse machines en gereedschappen gebruikt in de slagerij kunnen benoemen en hanteren, rekeninghoudend met de diverse veiligheidsvoorschriften.** | **EDV LER 3 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Doelbewust machines en gereedschappen kiezen:   * machines veilig gebruiksklaar maken en reinigen * machines en gereedschappen veilig gebruiken | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting** | 13 – 29 |
| 10  TV/PV | **De milieu- en veiligheidsvoorschriften kunnen naleven op de werkplek.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Bij het gebruik van:  - machines en klein materieel  - reinigingsmiddelen  Aandacht besteden aan omgevingsveiligheid | | |  |  |
| 11  TV/PV | **Opdrachten kunnen plannen, organiseren en uitvoeren.** | **EDV LER 1 LER 7** | **B** |  |  |
|  | In functie van een opdracht een werkplanning kunnen opstellen  Voorzien van het nodige materieel en de grondstoffen | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting en -organisatie** | 29 – 31 |
| 12  TV/PV | **Het verdelen en uitbenen van het varken kunnen verantwoorden en de karkassen op een veilige en hygiënische manier kunnen verdelen, uitbenen en versnijden i.f.v. de bestemming.** |  |  |  |  |
|  | Anatomische kennis van spier- en beenderstelsels  Gebruik maken van het geschikte materieel  Versnijdingtechnieken  Uitbeentechnieken  Bestemming van de verschillende deelstukken | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …** | 145 – 188 |
| 13  TV/PV | **Het verdelen en uitbenen van het voorkwartier van het rund en kalf kunnen verantwoorden en de karkassen op een veilige en hygiënische manier kunnen verdelen, uitbenen en versnijden i.f.v. de bestemming.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Anatomische kennis van spier- en beenderstelsels  Gebruik maken van het geschikte materieel  De diverse versnijdingtechnieken:   * aan de haak * op de werktafel   Uitbeentechnieken  Bestemming van de verschillende deelstukken | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 3**  11 Anatomie der slachtdieren  8 – 10 Behandeling van karkassen - merken | 77 – 83  72 – 76 |
| 14  TV/PV | **Analyses kunnen uitvoeren van versnijdingen van slachtdieren en de gegevens kunnen noteren.** | **EDV LER 3 LER 4** | **U** |  |  |
|  | I.f.v. de verhouding vet, vlees en beenderen | | | idem |  |
| 15  PV | **De snijlingen en verkleinde vleesdelen van varkens- , rund- en kalfsvlees op een correcte wijze kunnen verwerken tot een kwalitatief/ economisch eindproduct.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Bereiden op basis van receptuur  Recepturen aanpassen i.f.v. van de te verwerken hoeveelheid  Een eigen assortiment samenstellen uit de te verwerken snijlingen  Doelgerichte keuze van snijlingen i.f.v. het te bereiken eindproduct  Bereidingsmethoden van panklare eindproducten: o.a.   * malen * panneren * marineren | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 191 – 196 |
| 16  TV/PV | **De diverse vleesdelen kunnen bewerken tot verkoopsklare eindproducten.** | **EDV LER 4** | **B** |  |  |
|  | Volgens bestemming van o.a. varkens-, rund- en kalfsvlees:   * benoemen van de verkoopsklare eindproducten * verwijderen van het vet, pellen en ontvliezen * portioneren | | | **idem** |  |
| 17  TV/PV | **De verkoopsklare eindproducten kunnen verpakken, etiketteren en stockeren.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Diverse verpakkingsmaterialen en -mogelijkheden i.f.v. van de bewaring  Minimum vereiste etiketgegevens.  De vigerende reglementering toepassen ( FIFO = First in First out). | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175 |
| 18  TV/PV | **Mogelijke fouten kunnen opsporen, vaststellen, bespreken, oplossingen aanbieden, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.** | **EDV LER 8 LER 9 LER 10** | **B** |  |  |
|  | De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen toepassen  Opsporen van fouten o.a. bij:   * het verdelen, uitbenen en versnijden * bij het gebruiken/herberekenen van recepturen * het verkoopsklaar maken * het bewaren | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 6**  **5 Versnijdingstabellen / 6 versnijdingsschema’s** | 182 – 183  184 – 188 |
| 19  TV | **De vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDV LER 4** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.:  - grondstoffen  - machines en klein materieel  - correcte benaming van de deelstukken van de slachtdieren  - correcte benaming van de verkoopsklare eindproducten | | | Doorheen alle handboeken |  |
| 20  TV/PV | **Aangereikte schema’s kunnen aanvullen.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | - versnijdingsfiches van vers vlees  - recepturen | | |  |  |
| 21  TV/PV | **Bij het begrijpend lezen van vakgerichte teksten gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes en afbeeldingen.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.:   * cursusmateriaal * recepturen | | |  |  |
| 22  TV | **Informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Opzoekingswerk via het internet o.a. de site van het “Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen” bezoeken.  Verworven informatie verwerken | | |  |  |

6.1.2 TV Slagerij: vaktechnologie vleeswarenbereidingen

6.2.2 PV Praktijk Slagerij: vleeswarenbereidingen

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Handboeken | Blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1  TV/PV | **De hygiëne en de vigerende reglementering op de werkplek kunnen toepassen.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | O.a.: - persoonlijke   * werkplaatsgebonden * omgevingsgebonden * productgebonden | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting en -organisatie** | 29 – 31 |
| 2  TV | **De term vlees kunnen omschrijven.** | **EDV** | **B** |  |  |
|  | * de samenstelling: het belang van eiwitten en water i.f.v. van de verwerking * bepalen van de kleur van het vlees i.f.v. de verwerking | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Grondstoffen en …** | 37 – 50 |
| 3  TV/PV | **De grenswaarden voor pH kunnen bepalen en de metingen kunnen uitvoeren.** |  |  |  |  |
|  | * het begrip pH-waarde verklaren * het pH verloop van het vlees tijdens de rijping * de pH-waarde bij keuze van de grondstof vóór verwerking | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 5**  **7. Postmortale veranderingen** | 126 – 130 |
| 4  TV | **De relatie kunnen leggen tussen het gebruik van vlees met afwijkingen op kleur en structuur en hun bestemming.** | **EDV LER 3** | **B** |  |  |
|  | * de begrippen en afkortingen van P.S.E. (Pale, Soft, Exudative) (Bleek, slap, waterachtig) en D.F.D. (Dark, Firm, Dry) (Donker, vast, droog)) vlees verklaren * de mogelijke verwerkingsvormen van beide afwijkingen | | |  |  |
| 5  TV | **Het begrip aw-waarde kunnen verklaren en de relatie kunnen leggen met de invloed op de bewaring.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | * de invloed van het vochtgehalte op de aw-waarde * het onderscheid maken tussen verhitte en niet-verhitte vleeswaren | | |  |  |
| 6  TV/PV | **De reglementering betreffende temperatuurregistratie en de grenswaarden kennen. De metingen kunnen uitvoeren.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | De waarden opmeten en registreren:   * op grondstoffen * bij productie * bij opslag | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 208 – 209 |
| 7  TV/PV | **De mogelijke bederffactoren kunnen beschrijven en visueel onderscheiden.** | **EDV LER 5 LER 6** | **B** |  |  |
|  | Afwijkingen bij vlees en vet op:   * geur * uitzicht | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 7**  8 Behandeling van karkassen | 72 – 73 |
| 8  TV/PV | **Het verschil tussen kruiden en specerijen kunnen toelichten en op de juiste manier gebruiken.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | In verband met:   * het uitzicht * de geur * het aanbod: vers, gedroogd, de vorm (o.a. gemalen, gebroken, vloeibaar) * de bewaring   De juiste keuze maken en hoeveelheid bepalen i.f.v. de bereiding en receptuur. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Hulpstoffen** | 59 – 70 |
| 9  TV/PV | **Bij het bereiden van vleeswaren de diverse machines en gereedschappen kunnen benoemen en hanteren rekening houdend met de diverse veiligheidsvoorschriften.** | **EDV LER 1 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Doelbewust machines en gereedschappen kiezen:   * de machines veilig monteren * de machines en gereedschappen veilig reinigen * machines en gereedschappen veilig gebruiken | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting en -organisatie** | 14 – 29 |
| 10  TV/PV | **De nodige grondstoffen, aromaten, kruiden en additieven i.f.v. het eindproduct kunnen kiezen.** |  |  |  |  |
|  | Verantwoord kiezen en verwerken. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Hulpstoffen** | 59 – 70 |
| 11  TV/PV | **De nodige grondstoffen, aromaten, kruiden en additieven i.f.v. het eindproduct kunnen afwegen a.d.h.v. de recepturen.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Juist afwegen en verwerken. | | |  |  |
| 12  TV/PV | **Een eigen opdracht kunnen organiseren en de werkplanning kunnen gebruiken.** | **EDV LER 1 LER5** | **B** |  |  |
|  | In functie van een opdracht een werkplanning opstellen.  Voorzien van het nodige materieel en grondstoffen. | | |  |  |
| 13  TV/PV | **De samenstelling en bereidingswijze analyseren en de afwerking van de verschillende geleibereidingen kunnen toepassen.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassen en aanpassen i.f.v. van de te bereiden hoeveelheid  Vereisten van de grondstoffen  Nauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additieven  Productieproces toepassen  De reglementering i.v.m. geleibereidingen toepassen  Het bereiden van gelei:   * natuurlijke gelei * kunstmatige gelei | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten** | 37 – 53 |
| 14  TV/PV | **De samenstelling en bereidingswijze analyseren en de afwerking van de verschillende bloedbereidingen kunnen toepassen.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassen met hakmolen en cutter en aanpassen i.f.v. de te bereiden hoeveelheid.  Vereisten van de grondstoffen.  Nauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additieven.  Productieproces toepassen.  De reglementering i.v.m. bloedbereidingen toepassen. | | | idem |  |
| 15  TV/PV | **Afhankelijk van het soort darmen en de aankoopvorm de juiste voorbereidingen kunnen treffen.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | De natuurdarmen.  De kunstdarmen. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 4 Darmen** | 73 – 76 |
| 16  TV/PV | **De samenstelling en bereidingswijze analyseren en de afwerking van de witte pensen en de afleidingen kunnen toepassen.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassen met hakmolen en cutter en aanpassen i.f.v. de te bereiden hoeveelheid.  Vereisten van de grondstoffen.  Nauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additieven.  De reglementering i.v.m. witte pensen toepassen.  Productieproces toepassen. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  2 Bloedbereidingen  2.4 recepten  5 De kookworsten  5.4.3-4 | 103 – 106  128 – 129 |
| 17  TV/PV | **De samenstelling en bereidingswijze analyseren en de afwerking van de verschillende leverbereidingen kunnen toepassen.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Recepten toepassen met hakmolen en (micro)cutter en aanpassen i.f.v. de te bereiden hoeveelheid voor:   * leverpasteien en –worsten:   - snijvaste  - half-smeerbare  - smeerbare  Vereisten van de grondstoffen.  Nauwkeurig afwegen van grondstoffen, aromaten, kruiden en additieven.  Productieproces toepassen.  De reglementering i.v.m. leverbereidingen toepassen. | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  4 Leverbereidingen | 112 – 117 |
| 18  TV/PV | **De basistechnieken voor zouterijproducten kunnen toepassen i.f.v. het eindproduct.** | **EDV LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | De zoutmethoden en hun bereidingstechnieken:  - het droogzouten van rauwe zouterijproducten  - het pekelen van zouterijproducten  - het injecteren van verhitte zouterijproducten  - het vacuümzouten van rauwe zouterijproducten  De rookmethoden:  - warm en koud roken van zouterijproducten | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  1 Zouterij  1.3.10 Roken | 85 – 93  94 – 96 |
| 19  TV/PV | **De samenstelling van pekels en de pekelsterktes kunnen berekenen en toepassen i.f.v. het eindproduct.** | **EDV LER 4**  **LER 5** | **B** |  |  |
|  | De densiteit van de pekel bepalen.  Toepassen van de pekelformule. | | | 1.3.4 Pekels | 87 – 89 |
| 20  TV/PV | **De bereidingswijze en afwerking van de verschillende rauwe zouterijproducten kunnen omschrijven en toepassen.** | **EDV LER 2 LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Voorbereiding i.f.v. het eindproduct  Vereisten van de grondstoffen  Het zout- en rijpingsproces toepassen  De reglementering i.v.m. zouterijproducten toepassen | | | 1.4 Recepten | 96 – 100 |
| 21  TV/PV | **De bereidingswijze en afwerking van de verschillende verhitte zouterijproducten kunnen omschrijven en toepassen.** | **EDV LER 2 LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Voorbereiding i.f.v. het eindproduct.  Vereisten van de grondstoffen.  Het zout- en verhittingsproces toepassen.  De reglementering i.v.m. zouterijproducten toepassen. | | | idem |  |
| 22  TV/PV | **De producten verkoopsklaar kunnen maken.** | **EDV LER 2 LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | - uitvormen  - aansnijden  - verpakken en etiketteren  - bewaren | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstukken 8 en 9 Verpakken en etiketteren** | 173 – 184 |
| 23  TV/PV | **Het garneren van verkoopsklare producten.** | **EDV LER 4** | **U** |  |  |
|  | O.a.  - pasteien  - zouterijproducten | | | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten**  4.4 recepten (pasteien) | 115 – 117 |
| 24  TV/PV | **Het presenteren van verkoopsklare producten.** | **EDV LER 4 LER 5** | **U** |  |  |
|  | Een eenvoudige presentatie maken van zelf gemaakte producten  O.a.  - vleeswarenschoteltjes  - hapjes maken | | | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 191 – 202 |
| 25  TV/PV | **Oordeelkundig kunnen sorteren van afval.** | **EDV**  **LER 4** | **B** |  |  |
|  | I.f.v. de gebruikte verpakkingen en andere restafval | | |  |  |
| 26  TV/PV | **Mogelijke fouten kunnen opsporen, vaststellen, bespreken, oplossingen aanbieden, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.** | **EDV LER 8,9,10** | **B** |  |  |
|  | De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen toepassen  Opsporen van fouten o.a. bij:   * het productieproces * de samenstelling van receptuur * organoleptische controle van het (eind)product * verpakken en etiketteren * het bewaren | | |  |  |
| 27  TV/PV | **De vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDV LER 4** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.:  - grondstoffen  - machines en klein materieel  - de productieprocessen  - correcte benaming van de eindproducten | | |  |  |
| 28  TV/PV | **Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en er gericht informatie kunnen uithalen.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.:   * cursusmateriaal * recepturen * artikels * instructies | | |  |  |
| 29  TV/PV | **Een aangereikt schema kunnen aanvullen.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | O.a.   * recepturen * werkschema’s * productschema’s * temperatuurregistraties * checklist | | |  |  |
| 30  TV | **Informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.** | **EDV LER 3,4** | **B** |  |  |
|  | Opzoekingswerk via het internet o.a.  - de herkomst van kruiden en specerijen  - machines en klein gereedschap  - buitenlandse vleeswarenspecialiteiten  Verworven informatie verwerken | | |  |  |

TV Voeding/Slagerij: voedingsleer

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Handboeken | Blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1  TV | **Basisbegrippen kunnen omschrijven.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | Voedingsmiddelen.  Voedingsstoffen.  Contaminanten.  Additieven. | | | **Voedingsleer 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Voedingsmiddel & voedingsstof**  **Hoofdstuk 4 Addirieven & contaminanten** | 15 – 20  37 – 52 |
| 2  TV | **Voedingsstoffen kunnen indelen volgens hun functie.** | **EDV LER3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Volgens hun directe functie:   * bouwstoffen * brandstoffen * beschermende stoffen   Volgens kwantiteit van verbruik:   * macronutriënten * micronutriënten | | | **Voedingsleer 2de druk**  **Hoofdstuk 3 Voedingswaarde & energiewaarde** | 21 – 35 |
| 3  TV | **De lijst van toegelaten additieven kunnen raadplegen en interpreteren.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | De onderverdeling van de E-nummers volgens functioneel gebruik | | |  |  |
| 4  TV | **De uitgebreide warenwetgeving en kunnen raadplegen.** | **EDV LER 3** | **B** |  |  |
|  | Controle op voedingsmiddelen. | | | **Voedingsleer 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Warenwetgeving & etiket** | 107 – 116 |
| 5  TV | **De voedingsmiddelen kunnen indelen in groepen.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Het voedingsvoorlichtingsmodel. | | | **Voedingsleer 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Gezond leven**  7.2 voedingsdriehoek | 99 – 106 |
| 6  TV | **Voedingsmiddelentabel kunnen raadplegen en de gegevens kunnen verwerken.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | In functie van de opdracht. | | | idem |  |
| 7  TV | **De energetische waarde van een voedingsmiddel kunnen berekenen.** | **EDV LER 4** | **B** |  |  |
|  | Het begrip Joule.  Berekeningen maken. | | |  |  |
| 8  TV | **Kunnen toelichten dat de energiebehoefte door verschillende factoren wordt bepaald.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | Dagelijkse behoefte aan energieleverende voeding en factoren die dit beïnvloeden. | | |  |  |
| 9  TV | **Het belang van water (macronutriënt) in de evenwichtige voeding kunnen omschrijven.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | Functies in het lichaam. | | | **Voedingsleer 2de druk**  **Hoofdstuk 5 Voedingsstoffen**  **5.1 Water** | 56 – 57 |
| 10  TV | **De functie van protiden (eiwitten) (proteïnen) (macronutriënt) in het lichaam kunnen toelichten.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | Rol in het lichaam:   * bouwstof   reserve –> brandstof | | | **5.4 Eiwitten - proteïnen** | 68 – 70 |
| 11  TV | **De samenstelling van protiden kunnen onderscheiden en kunnen aantonen dat ze niet allemaal evenwaardig zijn als voedingsstof.** | **EDV LER 3 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Samenstelling:   * dierlijke * plantaardige | | |  |  |
| 12  TV | **De functie van minerale zouten (micronutriënt), oligo- of spore-elementen in het lichaam kunnen toelichten.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | Rol in het lichaam.  Onderscheid mineraal zout/spore-element. | | | **5.6 Mineralen** | 77 – 81 |
| 13  TV | **De noodzaak van minerale zouten en oligo-elementen kunnen situeren bij evenwichtige voeding.** | **EDV LER 3 LER 4 LER 5** | **B** |  |  |
|  | Voorkomen, rol, onoordeelkundig gebruik en behoefte aan:   * natrium * calcium * kalium * jodium * fosfor * ijzer * fluor | | | idem |  |
| 14  TV | **De opbouw van de gluciden (koolhydraten) (macronutriënt) in de natuur en hun functie in het lichaam kunnen omschrijven.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | Opbouw in de natuur.  Indeling en functie in het lichaam   * monosachariden * disachariden * polysachariden (zetmelen) | | | **5.2 Koolhydraten** | 57 – 62 |
| 16  TV | **Herkomst, eigenschappen en functies van lipiden (vetten) (macronutriënt) kunnen toelichten.** | **EDV LER 5** | **B** |  |  |
|  | Soorten/herkomst   * dierlijke * plantaardige   Functies in het lichaam:   * grote energetische waarde * rol als bouwstof (celwand; protoplasma, …) * beschermende functie * leveren essentiële vetzuren en vetoplosbare vitamines | | | **5.3 Vetten – lipiden - triglyceriden** | 63 – 67 |
| 18  TV | **Vitamines (micronutriënten) kunnen indelen naargelang van hun oplosbaarheid.** | **EDV LER 3 LER 4** | **B** |  |  |
|  | Indeling:   * in water * in vet oplosbare | | | **5.5 Vitamines** | 70 – 76 |
| 19  TV | **Functies en bronnen van de vitamines kennen.** | **EDV LER 4** | **B** |  |  |
|  | Eigenschappen van vitamines. | | | idem |  |
| 20  TV | **Kunnen aangeven hoe vitamines in de voeding zoveel mogelijk kunnen worden behouden.** | **EDV LER 5 LER 6** | **B** |  |  |
|  | Invloed van licht, lucht, temperatuur, vocht, … op vitamines. | | | idem |  |