Leerplan vvkso 2001/011 – tweede graad ‘Slagerij en vleeswarenbereidingen bso’

Kerncompetenties

1. Kerncompetentie 1

**C1 Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden in een slagerij uitvoeren.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling  (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | *Blz.* |
| **II.9**  De leerling kan onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren. | **Kennis:**   * Stappenplan. * Basiskennis i.v.m.:   + hoofd- en hulpgrondstoffen gebruikt in een slagerij.   + additieven gebruikt in een slagerij.   + TBI (toegelaten bijkomstige ingrediënten) gebruikt in een slagerij.   + materialen gebruikt in een slagerij.   **Vaardigheden:**   * Het stappenplan uitvoeren. * Hoofd- en hulpgrondstoffen herkennen. * Materialen herkennen.   **Attitude:**   * Richtlijnen strikt opvolgen. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**  8. organisatie en werkplanning  **Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten** | 29 – 34  37 – 50 |
| **II.10**  De leerling kan onder begeleiding het benodigde **klein** materiaal selecteren en gebruiken. | **Kennis aansluitend bij het gebruik in een slagerij:**   * Klein materiaal. * Gebruik en onderhoud. * Techniek voor het slijpen van messen.   **Vaardigheden:**   * Benodigde klein materiaal selecteren. * Het benodigde klein materiaal gebruiken. * Het benodigde klein materiaal onderhouden. * Messen slijpen.   **Attitude:**   * Respect voor materiaal. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**  6 Meetinstrumenten  7 Handgereedschap en klein materiaal | 25 – 29 |
| **II.11**  De leerling kan onder begeleiding het benodigde **groot** materiaal selecteren en juist gebruiken. | **Kennis aansluitend bij het gebruik in een slagerij:**   * De weegtoestellen. * De meettoestellen. * De koelkast, -kamer. * De diepvries, -kamer. * Het vacuümtoestel. * Hakmolen. * Vulbus. * Snijmachine * De instructie- of veiligheidsfiche.   **Vaardigheden:**   * Het benodigde groot materiaal klaarmaken voor gebruik. * Het benodigde groot materiaal veilig gebruiken.   **Attitude:**   * Respect voor materiaal. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**  2 - 5 | 13 – 25 |
| **II.12**  De leerling kan de indeling van de **werkplaats** herkennen in functie van de uit te voeren taken. | **Kennis:**   * De regelgeving i.v.m. GMP en GHP [[1]](#footnote-1) (de school en omgeving, lay-out, productflow, infrastructuur, uitrusting en onderhoud, omgevingstemperatuur , schoonmaak en hygiëne , enz.). * Zie ook II.27 * De werkplaats:   + bestemming,   + indeling,   + basisuitrusting.   **Vaardigheden:**   * Het gebruik van de werkplaats herkennen in functie van de uit te voeren taken.   **Attitude:**   * Respect voor materiaal. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216 |
| **II.13**  De leerling kan de nodige informatie opzoeken i.v.m. de gebruikte ingrediënten.  **II.14**  De leerling kan onder begeleiding recepten en samenstellingen van basisbereidingen lezen en begrijpen. | **Kennis in functie van gebruik:**   * Basisrecepten. * Samenstellingen. * Nodige ingrediënten.   **Vaardigheden:**   * Uitgaande van een recept al het nodige klaarzetten.   **Attitude:**   * Nauwkeurigheid. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 2 Grondstoffen en bijkomstige ingrediënten**  2 - 3 Samenstellingen van vlees en ingrediënten  4 recepten | 38 – 50  51 – 56 |
| **II.15**  De leerling kan onder begeleiding, uitgaande van een te gebruiken recept, de hoeveelheden en de samenstelling juist afwegen en afmeten met het juiste materiaal. | **Kennis:**   * Maten en gewichten. * Meetapparatuur.   **Vaardigheden:**   * Recepten/samenstellingen raadplegen. * Recepten/samenstellingen juist lezen. * Volgens recept wegen en afmeten met het juiste materiaal.   **Attitude:**   * Nauwkeurigheid. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1**  6 Meetinstrumenten | 25 – 27 |
| **II.16**  De leerling kan onder begeleiding de principes van gezonde voeding toepassen. | **Kennis:**   * Gezonde voeding. * De actieve voedingsdriehoek. * Het lezen van een etiket.   **Vaardigheden:**   * De gebruikte ingrediënten in de actieve voedingsdriehoek situeren.   **Attitude:**   * Aandacht voor gezonde voeding. | **Voedingsleer 2de druk** | 9 - 35  99 |
| **II.17**  De leerling kan onder begeleiding op de versheid en de kwaliteit van de producten toezien. | **Kennis:**   * Basiscriteria voor verse producten: visueel, geur, staat van verpakking, houdbaarheid, gewicht en temperatuur.   **Vaardigheden:**   * Controleren op versheid.   **Attitude:**   * Verantwoordelijkheidszin. |  |  |
| **II.18**  De leerling kan onder begeleiding de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, reinigen en terugzetten. | **Kennis:**   * Instructie- of veiligheidsfiches.   **Vaardigheden:**   * De instructiefiches lezen en juist interpreteren. * Het benodigde materiaal veilig en correct gebruiken. * Het benodigde materiaal veilig en correct reinigen. * Het benodigde materiaal op de juiste plaats terugzetten.   **Attitude:**   * Zin voor orde en netheid. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Bedrijfsuitrusting**  1 Winkel en werkplaats  2 Machines | 13   1. – 25 |

1. Kerncompetentie 2

**C2 Onder begeleiding vleeskwartieren uitbenen en uitsnijden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling  (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.19**  De leerling kan onder begeleiding een **varken** uitsnijden en uitbenen. | **Kennis:**   * GMP en GHP. * Anatomie van het varken * Varkensrassen. * Soorten slachthuizen/slachtprocessen. * Vervoer van geslachte varkens. * Technische delen van het varkenskarkas. * Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. * Uitbeen- en versnijdingstechnieken. * Technieken voor het verkoopsklaar maken. * De bestemming van de versneden stukken van het varken. * Het stockeren. * Bewaartechnieken.   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.  **Attitudes:**   * Handig zijn. * Nauwkeurig werken. * Doorzettingsvermogen. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …**  3 Varken | 169 – 177  189 |
| **II.20**  De leerling kan onder begeleiding een **rund**/kalf uitsnijden en uitbenen. | **Kennis:**   * GMP en GHP. * Anatomie van het rund. * Runderrassen * Soorten slachthuizen/slachtprocessen. * Vervoer van geslachte runderen. * Technische delen van het runder- en kalfskarkas. * Identificatie herkomst. * Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. * Uitbeen- en versnijdingstechnieken. * Het versnijden van voor- en achterkwartieren * Technieken voor het verkoopsklaar maken. * De bestemming van de versneden stukken van het rund/kalf. * Het stockeren. * Bewaartechnieken.   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.  **Attitudes:**   * Handig zijn. * Nauwkeurig werken. * Doorzettingsvermogen. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …**  1 Rund  2 Kalf | 145 – 168  186 – 188 |
| **II.21**  De leerling kan onder begeleiding een **lam** uitsnijden en uitbenen. **(U)** | **Kennis:**   * GMP en GHP. * Anatomie van een lam. * Schapenrassen. * Soorten slachthuizen/slachtprocessen. * Vervoer van geslachte lammeren. * Technische delen van het karkas van het lam. * Identificatie herkomst. * Materiaal voor uitbeen- en versnijdingstechnieken. * Uitbeen- en versnijdingstechnieken. * Technieken voor het verkoopsklaar maken. * De bestemming van de versneden stukken van het lam. * Het stockeren. * Bewaartechnieken   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.  **Attitudes:**   * Handig zijn. * Nauwkeurig werken. * Doorzettingsvermogen. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Versnijding, …**  4 Lam | 178 – 181  190 |
| **II.22**  De leerling kan onder begeleiding de **delen vlees** afwerken en winkelklaar maken. | **Kennis:**   * GMP en GHP. * Soorten vlees. * Stukken vlees. * De delen en hun bestemming. * Het spierstelsel van een varken, rund/kalf. * Het spierstelsel van een lam. **(U)** * Basisbereidingen voor vers vlees. * Het nodige materiaal. * Etikettering. * Bewaartechnieken.   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.  **Attitudes:**   * Veilig en hygiënisch werken. * Doorzettingsvermogen. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 7 Vlees en vleesbereidingen** | 193 -200 |
| **II.23**  De leerling kan onder begeleiding **bereid vlees** klaarmaken. | **Kennis:**   * GMP en GHP en wetgeving i.v.m. gehakt. * Grondstoffen. * TBI (toegelaten bijkomstige ingrediënten). * Rol van de TBI’s. * Additieven. * Basisbereidingen/recepten. * Basisbereidingen op basis van vers gemalen vlees. * Basisbereidingen op basis van vers vlees. * Kwaliteit. * Materiaal voor het maken van bereid vlees. * Bewaartechnieken.   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.  **Attitude:**   * Veilig en hygiënisch werken. * Doorzettingsvermogen. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 7**  3 ongemalen of structuurvlees | 198 - 205 |

1. Kerncompetentie 3

**C3 Onder begeleiding vleeswaren, panklare en verkoopklare gerechten bereiden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling  (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.24**  De leerling kan onder begeleiding eenvoudige v**leeswarenbereidingen** klaarmaken. | **Kennis:**   * GMP en GHP. * Samenstelling en rol van de grondstoffen, additieven en TBI’s. * Basisbereiding/eenvoudig recept voor zouterijproducten, kookworsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen en verduurzaamde producten. * De verhoudingen voor een te maken samenstelling. * Materiaal voor zouterijproducten, kookworsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen en verduurzaamde producten. * Bewaartechnieken.   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.   * Eén methode toepassen voor:   + zouterijproducten;   + kookworsten;   + eenvoudige verduurzaamde worsten;   + leverbereidingen;   + bloedbereidingen;   **Attitude:**   * Nauwkeurig en hygiënisch werken. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 6 Vleesproducten** | 85 – 154 |
| **II.25**  De leerling kan onder begeleiding eenvoudige **salades** bereiden. | **Kennis:**   * GMP en GHP en wetgeving i.v.m. salades. * Enkelvoudige salades – samenstelling. * Halffabricaten. * Bewaartechnieken.   **Vaardigheden:**   * Salades op basis van gevogelte. * Salades op basis van vers vlees/vleeswaren. * Salades op basis van vis. **(U)** * Bewaren van salades. * Halffabricaten gebruiken bij het bereiden van salades.   **Attitude:**   * Nauwkeurig en hygiënisch werken. | **Culinaire bereidingen 2de druk**  **Hoofdstuk 1 Koude bereidingen**  2 De salades | 18 – 24 |
| **II.26**  De leerling kan onder begeleiding eenvoudige **panklare gerechten** klaarmaken op basis van vers vlees, al of niet gemalen. | De nodige **kennis** en **vaardigheden** voor het bereiden van eenvoudige panklare gerechten, zoals:   * + blinde vinken;   + braadworsten;   + brochettes;   + cordon blue;   + gyros   + hamburgers;   + schnitzels.   **Attitude:**   * Nauwkeurig en hygiënisch werken. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 5 Panklare gerechten** | 79 – 81 |

1. Kerncompetentie 4

**C4 Onder begeleiding de wetgeving van veilig, hygiënisch en milieubewust handelen toepassen.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling  (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.27**  De leerling kan onder begeleiding veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving. | **Kennis:**   * Richtlijnen en procedures met betrekking tot GMP en GHP. * Veiligheidsfiche van het materiaal. * Defecten en storingen van het materiaal.   **Vaardigheden:**   * Voorschriften en instructies betreffende veiligheid, hygiëne en milieu toepassen. * Voorgeschreven procedures toepassen. * Persoonlijke hygiëne toepassen. * Persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken. * Werkomgeving schoon houden. * Materiaal volgens voorschriften gebruiken. * Materiaal volgens voorschriften reinigen. * Afval- en restproducten sorteren. * Melden van defecten en storingen van het materiaal. * Uitvoeren van het reinigingsplan. * Maken van de nodige registraties.   **Attitude:**   * Veilig, hygiënisch en milieubewust werken. | **Vee en vlees (aankoop en versnijding) 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Regelgeving, …** | 207 – 216 |
| **II.28**  De leerling kan onder begeleiding **geleverde** en halfafgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving. | **Kennis:**   * GMP en GHP. * Etikettering. * Basisprincipes voor bewaren – stockeren – opslaan.   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.  **Attitude:**   * Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin. | **Vleeswarenbereiding 2de druk**  **Hoofdstuk 8 Verpakken van vlees en vleeswaren** | 173 – 175 |
| **II.29**  De leerling kan onder begeleiding **afgewerkt**e producten bewaren conform de geldende wetgeving. | **Kennis:**   * GMP en GHP. * Basis bewaartechnieken. * Basis koeltechnieken.   **Vaardigheden:**  Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.  **Attitude:**   * Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin. |  |
| **II.30**  De leerling kan onder begeleiding een checklist gebruiken | **Kennis:**   * Soorten checklisten.   **Vaardigheden:**   * Checklisten gebruiken waar het voorgeschreven is.   **Attitude:**   * Precies werken. |  |  |

1. Kerncompetentie 5

**C5 In de context van een slagerij onder begeleiding prijsbewust handelen.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling  (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.31**  De leerling kan onder begeleiding zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen. | **Kennis:**   * Belang van zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen in functie van het bewaken van de kosten.   **Vaardigheden en attitude:**   * In alle handelingen steeds rekening houden met de gevolgen voor de kosten. |  |  |
| **II.32**  De leerling kan onder begeleiding prijzen van basisproducten opzoeken. | **Kennis:**   * Eenheidsprijzen. * Seizoensgebonden prijzen.   **Vaardigheden:**   * Opzoeken van prijzen.   **Attitude:**   * Nauwkeurig en gericht opzoeken. |  |  |
| **II.33**  De leerling kan onder begeleiding een foodcost berekenen. **(U)** | **Kennis:**   * Maten en gewichten. * De foodcostberekening. * Gebruik ICT.   **Vaardigheden:**   * De foodcost berekenen van een product volgens procedure.   **Attitude:**   * Nauwkeurig rekenen. |  |  |
| **II.34**  De leerling kan onder begeleiding meewerken aan het zuinig omgaan met energie en milieu. | **Kennis:**   * Notie van energiekosten. * Notie van milieukosten.   **Vaardigheden:**   * Op een verantwoorde manier omgaan met energie en milieu.   **Attitude:**   * Zuinig en bewust omgaan met energie. |  |  |

1. Kerncompetentie 6

**C6 De verkoop helpen voorbereiden.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Leerplandoelstelling  (= onderliggende competentie)* | *Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes* | *Handboeken MJP* | Blz. |
| **II.35**  De leerling kan onder begeleiding producten schikken ter voorbereiding van de verkoop. | **Kennis:**   * Presentatie van winkelklare producten. * Etikettering.   **Vaardigheden:**   * Producten winkelklaar maken.   **Attitude:**   * Richtlijnen correct opvolgen. |  |  |
| **II.36**  De leerling kan onder begeleiding producten correct versnijden en portioneren. **(U)** | **Kennis:**   * Maten en gewichten. * Methodes van versnijden en portioneren.   **Vaardigheden:**   * Versnijden en portioneren, volgens bestemming.   **Attitude:**   * Klantgericht werken. |  |  |
| **II.37**  De leerling kan onder begeleiding producten correct verpakken. **(U)** | **Kennis:**   * Soorten verpakking. * Verpakkingsmethodes. * Etikettering.   **Vaardigheden:**   * Correct verpakken volgens bestemming. * Etiketteren volgens bestemming.   **Attitude:**   * Klantgericht werken. |  |  |

1. GMP = goede methodes van productie / GHP = goede hygiënepraktijken [↑](#footnote-ref-1)