

LEERPLAN TWEEDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

Medewerker slagerij

Arbeidsmarktfinaliteit:
Onderwijskwalificatie 2

Graad: tweede graad

Leerjaar: eerste en tweede leerjaar

Leerplannummer: voorlopige versie dd.30/06/2023

Nummer inspectie:

DISCLAIMER: De eindtermen (alsook de decretale nummers) opgenomen in dit leerplan zijn onder voorbehoud van goedkeuring door het Vlaams Parlement.

Inhoud

Visie

Doelgroep en beginsituatie

De studierichting medewerker slagerij dual is een studierichting in de 2^{de} graad arbeidsmarktgerichte finaliteit, gericht op doorstromen naar de arbeidsmarkt. De basisvorming is dezelfde als voor alle andere studierichtingen binnen dezelfde finaliteit.

Deze opleiding wordt georganiseerd in de duale leerweg.

Leerlingen leren competenties die belangrijk zijn bij het aanleren van basistechnieken die nodig zijn voor eenvoudige versnijdingen en eenvoudige en lekkere vleesbereidingen en -producten. Leerlingen leren stukken vlees ontvangen, opslaan, verwerken en portioneren en eenvoudige vleesbereidingen en -producten maken met aandacht voor voedselveiligheid en HACCP-richtlijnen. Ze leren ook toestellen, messen en materieel uit de slagerij veilig en correct gebruiken.

De leerlingen realiseren de doelen die leiden naar de beroepskwalificatie medewerker slagerij.

De **medewerker slagerij** helpt en ondersteunt de slager in zijn activiteiten, teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiekring te brengen onder de vormen van vlees, vleesbereidingen of vleesproducten.

Leerplandoelen

BK2_01.01	1
De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK2_01.01.01	Subdoel 1
De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.	
BK2_01.01.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.	
BK2_01.01.03	Subdoel 3
De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.	

BK2_01.02

2

De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK2_01.02.01	Subdoel 1
De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.	
BK2_01.02.02	Subdoel 2
De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.	
BK2_01.02.03	Subdoel 3
De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.	

BK2_01.03		3
De leerlingen handelen economisch en duurzaam.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK2_01.03.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.		
BK2_01.03.02	Subdoel 2	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.		

BK2_01.04		4
De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.		
Beheersingsniveau		
toepassen		
BK2_01.04.01	Subdoel 1	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.		
BK2_01.04.02	Subdoel 2	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.		
BK2_01.04.03	Subdoel 3	
De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.		

BK2_02.01	
De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne. <ul style="list-style-type: none"> • HACCP-richtlijnen en hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften, GHP, GMP inzake autocontrole in de slagerij • persoonlijke hygiëne • fysische, chemische en biologische gevaren • besmettingsgevaar en kruisbesmetting • traceerbaarheid 	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK2_02.01.01	Subdoel 1
De leerlingen controleren onder begeleiding of producten voldoen aan de voedselveiligheid.	
BK2_02.01.02	Subdoel 2
De leerlingen dragen werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen.	
BK2_02.01.03	Subdoel 3
De leerlingen vermijden kruisbesmetting.	
BK2_02.01.04	Subdoel 4
De leerlingen passen de principes van voedselveiligheid en hygiëne toe.	

BK2_02.02	
De leerlingen organiseren de werkplek veilig en ordelijk rekening houdend met een logische werkvolgorde.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK2_02.02.01	Subdoel 1
De leerlingen interpreteren de technische fiche of receptuur. <ul style="list-style-type: none"> • technische fiches, productiefiches of recepturen 	
BK2_02.02.02	Subdoel 2
De leerlingen zetten het juiste materieel klaar. <ul style="list-style-type: none"> • infrastructuur, toestellen en materieel • inrichting van de werkplek • slagerijmaterieel 	
BK2_02.02.03	Subdoel 3
De leerlingen zetten de juiste materialen klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden. <ul style="list-style-type: none"> • functionele berekeningen • meetinstrumenten 	

<ul style="list-style-type: none"> productkennis (basis): soorten vlees, soorten darmen, voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...), functionaliteit van de ingrediënten, versheid van grondstoffen, kwaliteitskenmerken
BK2_02.02.04 Subdoel 4
De leerlingen houden de nodige werkadministratie bij. <ul style="list-style-type: none"> werkdocumenten

BK2_02.03 5
De leerlingen controleren het vlees. <ul style="list-style-type: none"> typologie van vleesstukken kwaliteitsverschillen in productievlees rode organenpakket
Beheersingsniveau
toepassen
BK2_02.03.01 Subdoel 1
De leerlingen controleren onder begeleiding of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften.
BK2_02.03.02 Subdoel 2
De leerlingen slaan het vlees op in de koeling of diepvries. <ul style="list-style-type: none"> FIFO- en FEFO-principe bewaartechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...
BK2_02.03.03 Subdoel 3
De leerlingen controleren de temperatuur in de opslagruimte en registreren deze. <ul style="list-style-type: none"> voorwaarden voor opslag van vlees

BK2_02.04 6
De leerlingen verwerken karkassen of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...) op basis van instructie. <ul style="list-style-type: none"> anatomie van dieren technieken om karkassen of grote delen uit te benen en op te delen
Beheersingsniveau
toepassen
BK2_02.04.01 Subdoel 1
De leerlingen versnijden karkassen of kwartieren in delen.
BK2_02.04.02 Subdoel 2
De leerlingen verwijderen poten.

BK2_02.04.03	Subdoel 3
De leerlingen verwijderen vet.	
BK2_02.04.04	Subdoel 4
De leerlingen verwijderen kleine bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen.	

BK2_02.05	7
De leerlingen verdelen de stukken op basis van instructie.	
<ul style="list-style-type: none"> • technieken om vlees te snijden • technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • technieken om vlees bij te snijden 	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK2_02.05.01	Subdoel 1
De leerlingen pellen, ontvliezen en portioneren de stukken vlees.	
BK2_02.05.02	Subdoel 2
De leerlingen houden versnijdingen van verschillende loten apart.	

BK2_02.06	8
De leerlingen maken eenvoudige vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen.	
<ul style="list-style-type: none"> • samenstelling van het eenvoudige vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • malen, verkleinen en cutteren 	
Beheersingsniveau	
toepassingen	
BK2_02.06.01	Subdoel 1
De leerlingen maken de ingrediënten en het vlees productieklaar.	
BK2_02.06.02	Subdoel 2
De leerlingen vermalen, verkleinen of hakken het vlees.	
BK2_02.06.03	Subdoel 3
De leerlingen vullen het eventueel af.	
BK2_02.06.04	Subdoel 4
De leerlingen larderen, barderen en marinieren indien nodig.	
<ul style="list-style-type: none"> • technieken voor larderen, barderen en marinieren 	

BK2_02.06.05	Subdoel 5
De leerlingen controleren het bereide product.	

BK2_02.07	8
De leerlingen maken eenvoudige rauwe of gekookte zouterijproducten klaar.	
<ul style="list-style-type: none"> • samenstelling van het rauwe of gekookte zouterijen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • pekelen, zouten, trommelen van vlees 	
Beheersingsniveau	
BK2_02.07.01	Subdoel 1
De leerlingen kantsnijden het vlees en geeft er de juiste vorm aan.	
BK2_02.07.02	Subdoel 2
De leerlingen maken het vlees volgens rauwe zouterij klaar.	
BK2_02.07.03	Subdoel 3
De leerlingen maken gezouten vlees volgens kookzouterij klaar.	

BK2_02.08	8
De leerlingen maken eenvoudige kookworsten of vleesbroden klaar.	
<ul style="list-style-type: none"> • samenstelling van het kookworsten of vleesbroden en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven 	
Beheersingsniveau	
BK2_02.08.01	Subdoel 1
De leerlingen bereiden het deeg.	
BK2_02.08.02	Subdoel 2
De leerlingen vullen af in een darm, in vormen en terrines.	
BK2_02.08.03	Subdoel 3
De leerlingen verhitten de worsten en vleesbroden.	
BK2_02.08.04	Subdoel 4
De leerlingen koelen de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur.	

BK2_02.09	8
De leerlingen maken eenvoudige droge worsten.	
<ul style="list-style-type: none"> • samenstelling van het droge worsten en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven 	
Beheersingsniveau	
BK2_02.09.01	Subdoel 1
De leerlingen verkleinen de grondstoffen.	
BK2_02.09.02	Subdoel 2
De leerlingen maken de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst.	
BK2_02.09.03	Subdoel 3
De leerlingen voegen eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe.	
BK2_02.09.04	Subdoel 4
De leerlingen werken de massa af tot droge worsten.	
BK2_02.09.05	Subdoel 5
De leerlingen vullen af en binden poreuze darmen af.	
<ul style="list-style-type: none"> • afvultechnieken 	
BK2_02.09.06	Subdoel 6
De leerlingen laten de worst rijpen (traag, matig, snel).	

BK2_02.10	8
De leerlingen maken eenvoudige leverbereidingen klaar.	
<ul style="list-style-type: none"> • samenstelling van het leverbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven 	
Beheersingsniveau	
BK2_02.10.01	Subdoel 1
De leerlingen maken het basis-leverdeeg op basis van een emulsie.	
BK2_02.10.02	Subdoel 2
De leerlingen werken het basis-leverdeeg af tot een smeerbare of snijvaste leverdeegbereiding.	
BK2_02.10.03	Subdoel 3
De leerlingen vullen het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines.	
BK2_02.10.04	

Subdoel 4
De leerlingen braden, verhitten of stomen leverbereiding.

BK2_02.11.8	
De leerlingen schikken en presenteren slagerijproducten, schotels en plaatst ze in de toonbank.	
Beheersingsniveau	
BK2_02.11.01	Subdoel 1
De leerlingen gebruiken een vleessnijmachine.	
BK2_02.11.02	Subdoel 2
De leerlingen wegen porties af.	
BK2_02.11.03	Subdoel 3
De leerlingen passen afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken.	
<ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken 	
BK2_02.11.04	Subdoel 4
De leerlingen schikken en presenteren slagerijproducten en schotels in de toonbank.	
BK2_02.11.05	Subdoel 5
De leerlingen verpakken producten met de hand of met een verpakkingsmachine.	
<ul style="list-style-type: none"> • verpakkingstechnieken • invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product 	
BK2_02.11.06	Subdoel 6
De leerlingen brengen etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...).	
<ul style="list-style-type: none"> • etikettering en productidentificatie • allergenen 	

BK2_02.012	
De leerlingen maken het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes hygiënisch schoon.	
Beheersingsniveau	
toepassen	
BK2_02.12.01	Subdoel 1
De leerlingen ruimen de werkplek en het materieel systematisch op.	
BK2_02.12.02	Subdoel 2
De leerlingen stemmen de techniek en de reinigingsmiddelen af op de opdracht.	

-
- veiligheidsinstructiefiches
 - (veiligheids)pictogrammen

BK2_02.12.03

Subdoel 3

De leerlingen reinigen het werkblad, het keukenmaterieel en de ruimtes.

- reinigingsplan
- reinigingstechnieken
- reinigingsfiches van materieel en infrastructuur

Minimale materiële vereisten

- Een degelijk uitgeruste infrastructuur met bijhorende productie- en opslagruimtes die voldoen aan normen van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV)
- Schrijfbord type whiteboard
- Reiniging en ontsmettingsmiddelen
- Reinigingsmaterieel zoals veeg- en schuurborstel, vloerwisser, emmer (uitsluitend voor het reinigen), vuilblik en handvleugel
- Verschillend bewaar- en verpakkingsmaterieel
- Voldoende klein slagerijmaterieel (zoals professionele snij-, hak- en uitbeenmessen, uitpijpmes, handzaag, hakbijl, handtrekker, aanzetstaal, snijplanken, lardeer- en bardeernaald, vleeshaken, schotels, zeven, weegschaal, mixer, kloppers, spatels, mengkommen, maatbeker, kookpotten en pannen, vormen voor hesp, pastei, gelei, pekelmeter/pekelweger, pH-meter, vochtigheidsmeter, kerntemperatuurmeter, ...)
- Voldoende groot slagerijmaterieel (zoals inox werk- en spoel tafels, inox rekken, hakblok, hakmolen of vleesmolen, menger, mengbakken, vulbus, hamburgerafvulapparaat, vleesvermalser, cutter, ovens (kookkast of (combi-)steamer, rookoven of -kamer, ...), klimaat- of rijpkamer (klimaat- of rijpkast), pekelspuit, pekelpakken, fornuis, vleessnijmachine, weegtoestel, vacuümmachine, koeling, diepvries, ...)

Vakkenkoppeling

Alle vakken TV/PV slagerij